

MAP Zelfkazers-II

en

Boerenkaas Ablasserwaard



**Uit Digitaal Archief
Gorinchemsche Couranten**

Datum	Onderwerp	Blz.
	Snelkeuze: 1900 / 1910 / 1920 / 1930 / 1940 / 1950 / 1960 / 1970 > / kaasprijs / bijlage	-
	1. Alblasserwaard Vijfherenlanden. vóór de eerste zuivelfabriek (1906)	-
xxxx		6
1877	Knipsels over „wringen”	6
1879	Knipsels over „wringen”	6
1883-04-29	Verhaal over geknoei met natuurboter door de handel	7
1884	Knipsels op ‘boterfabriek’	9
1885-05-28	Verslag vergadering Holl. Maatschappij v. Landbouw Kaasmarktplanen Gorinchem	10
1885-09-17	Verslag lezing A. Kars Zuivelbereiding Dl. I en II	11
1888	Knipsels: over plan kaasmarkt te Meerkerk	20
1889	Knipsels: over eerste kaasmarkt te Meerkerk	21
1890	Knipsels: Over boterfabrieken in Friesland / Over kaasmarkt te Gorinchem	22
1890-04-06	A. Kars over aanstaande kaasmarkt – boerenkaas – in Gorinchem	23
1890-11-21	Verslag lezing C. Verweij – kaashandelaar – over kaasbereiding te Meerkerk.	25
1891	Knipsel bouw kaas- en roomboterfabriek te Leerdam	28
1892	Kaaswringen weer algemeen begonnen / steeds meer vraag naar melk	29
1893	Knipsel: De Boterwet en.....margarine	30
1893-02-19	Ingezonden door R. N. over de voor- en nadelen van boter- en kaasfabrieken	31
1893-03-16	Verslag lezing P. v. Hoek – Rijkslandbouwleraar N-B. - over zuivelbereiding	31
1894	Knipsels: Kaaswringen weer begonnen / cursus zuivelberijding zuivelcons. A. Bos	33
1895	-	34
1896	Knipsel: vergadering melkboeren	34
1897	Knipsel: Dec. wringen gestaakt en kaaskelder bijna leeg prijs 23 á 26 gld/50 KG	34
1898	Knipsel: Als vorig jaar ‘Wringen gedaan en kaasprijs 17 á 22 gulden/50KG.	34
1899	Knipsel: Als vorig jaar ‘Wringen gedaan en kaasprijs 25 á 28 gulden/50 KG.	34
1900	-	35
1901	Knipsels: Eind Febr. kaaswringen weer begonnen / eerste hooikaas doet 23 á 24	35
1902	Knipsels: April Wringen nu algemeen, eerste hooikaas al verkocht voor 20 gld. / 50 KG.	36
1903	Knipsels: Eind Mrt. Wringen algemeen, eerste hooikaas al verkocht voor 20 gld. / 50 KG.	37
1904	Knipsels: Meerkerk Lezing A. Bos over veevoeding / Handel levendig!	38
1905	-	-
1906-01-18	Inleiding door A. Bos – zuivelconsulent – te Diessennieuwkerk over zuivelbereiding	39
1906-05-25	Lezing in Hoog-Blokland door A. Bos - <i>kaasbereiding</i>	42
1906-10-10	Gegevens over het kaascontrolestation uit Zuiveljaarboeken	44
1906-11-29	Uitgave Boekje <i>Bereiding, gebreken boerenkaas</i> A. Bos uitgekomen	45

1910		-
1916-06-25	Waarom kaasfabrieken de vrouw als sloof door „ <i>wringen</i> ” - beetje aangezet!	46
1920		-
1922-07-19	Leuk – duidelijk – verhaal over het maken van kaas	47
1923-11-24	Landbouwkroniek over kaascontrole in de vroeger en nu	50
1923-12-08	Verhaal Huisman en v. Wijnen.....wat is kaas	in MAP Zelfkazer-I -
1925-04-22	Grote belangstelling voor kaasmarkt in Gorinchem	53
1925-09-09	De kaasdag in Meerkerk	55
1926-02-19	Hoogblokland Lezing A. v Wijnen BvKP.	57
1926-11-19	Korte beschrijving kaasdagen – 1926 - Zuid-Holland	58
1926-09-10	Vetgehalte van de melk in de herfst en zijn invloed op de kaasbereiding	59
1927-01-26	Hoogblokland v. Wijnen.....over 48+ kaas	in MAP Zelfkazer-I -
1927-02-04	Meerkerk lezing v. Wijnen	62
1928	Knipsels: Verg BvKP / Radio-avond met luisteren naar praatje A. v. Wijnen	63
1928-03-30	Hoogblokland A. v. Wijnen.....over de malaise in de landbouw	63
1930		-
1930-07-25	Kaasgebrek <i>Los</i> in de kaas	65
1932-03-26	Vergadering Kaascontrolestation afd Meerkerk - Boerenkaas	66
1932-10-01	Door Boerenbril; „De werkelijkheid van de boerenstand in crisistijd”	68
1932-12-19	Noordeloos; vergadering <i>Jongerengroep</i> BvKP.	70
1933-04-01	Vergadering Kaascontrolestation afd Meerkerk - Gegevens	71
1933-04-24	Kaascontrolestation Zuid-Holland voor volvette kaas	72
1933-05-03	Verslag zuivelconsulent DI-I ,II en III	74
1937-04-27	Crisispublicatie tijdelijk 30 Pct. meer varkens aanhouden mogelijk.	80
1937-08-07	Meerkerk; Melkerscursussen gezamenlijk BvKP en zuivelfabriek N.V. Aurora	81
1937-12-24	Ingezonden; ‘Kaaskwesties’	81
1938-04-23	Kaas en kaasmaken; ‘Kaascontrolestation’ DI-I en II	83
1938-08-19	Giessen-Oudekerk; kaasdag Kaascontrolestation ZH.	88
1938-08-29	Hagestein; eerste kaaskeuringdag	89
1938-09-24	Haastrecht; Kaasdag	90
1939-xx-xx	Knipsels: verslag vergaderingen	91
1940		-
1940-02-17	Worden onze veehouders betaald voor onze volksvoeding	92
1940-04-16	Verslag Kaascontrolestation Zuid-Holland	94
1940-11-13	Distributie voorstel Boerenkaas	95
1941-04-04	Verslag Jr.-verg. Kaascontrolestation Zuid-Holland VolVet, district Meerkerk	96
1946-10-11	Haar kaas was bekend, ‘over kaasmaken door grootmoeder ‘	97
1949-05-04	Jaarvergadering kaascontrolestation afd. Meerkerk	98
1949-09-28	Kaasdagen in Meerkers - <i>gehouden in stilte</i>	99

1949-11-07	Plannen voor weer invoeren van Boerenkaasmarkt in Meerkerk	100
1950		-
1950-01-06	Winter-kaasdag te Meerkerk	101
1950-05-22	Kaasmarkt in Meerkerk in ere hersteld	102
1950-12-04	Nieuwe basis voor eventuele heffing op kaas (fabriekskaas)	104
1951-01-05	Kaasdag te Giessen-Oudekerk	106
1951-08-20	Kaas in het spraakgebruik	107
1952-06-13	Beschrijving kaasmart Meerkerk	108
1954-01-25	Nederlandse kaas geniet wereldreputatie - (fabriekskaas)	111
1956-09-12	Radiolezing Ir. Rozeboom - <i>Boerenkaas moet kwaliteitsproduct zijn</i>	113
1958-09-12	Boerenkaas, na strijd van 50 jaar, eigen rijksmerk ook in MAP I	114
1958-10-13	Verslag kaasdag Meerkerk	115
1960		-
1965-11-16	Radiopraatje; <i>De toekomst van de boerenkaas</i> - Rijkszuivelconsulent D. Roseboom	117
1966-03-18	Welke toekomstmogelijkheden heeft boerenkaas – K.E.I. en Ir. D. Rozeboom	118
1967-10-16	Kaaskeuring te Noordeloos	120
1968-11-11	Verslag kaasdag Meerkerk - Minder goede kaas op kaasdag	122
1969-10-06	Meerkerk; Kaashandelaar W. Schep wint de gouden kaasboor	123
1970		-
1971-10-01	Extra aandacht voor boerenkaas op Fokveedag	125
1973-10-05	Aandacht voor boerenkaas op Hoornaarse Fokdagen	127
1984-07-25	Kruidenkaasmaker Van Genderen	129
1994-06-08	Boerenkaas maken Het is een traditie van moeder op dochter	132
2001-02-07	Kaasmarkt Gorinchem ooit de grootste	134
▲		
	Kaasprijzen Boerenkaas Meerkerk	-
xxxx	Kaasprijs Kaasmarkt Meerkerk 1889 t/m 1933 omstreeks juni / juli	135
xxxx	Melkprijs vd. Berg Rotterdam	136
▲		
	Bijlagen	-
bijlage-1	1950-09-21 - De Producent bestaat 35 Jr.	138
bijlage-2	Deel uit Boek Geluk Deel Z-Holland – Zuivelcoöperatie in Nederland - 1967	140

Getest op:
Zelfkazer (40)
Boerenkaas (1050) t/m 1932-03-26
Wijnen Gouda (217) t/m midden 1933
kaasproducenten (364)

Zelfkazers

Periode vóór de eerste zuivelfabriek - 1916 Zelfkazers en melk naar vd. Bergh in Rotterdam

1877

Advertentieblad, 19/01/1877; p. 3/4

— Uit Ameide schrijft men: In de laatste weken is de prijs der kaas f 1 per 50 kilo gestegen. Het wringen is zoo goed als gedaan, en de voorraad is bijna opgeruimd. Door de opkoopters wordt thans besteed f 30 à f 31,50.

Nieuwe Gorinchemsche Courant, 14/04/1877; p. 2/6

Alblasserwaard, 11 April. Uitgelokt door de hooge prijzen, hebben vele landbouwers een begin gemaakt met kaas te wringen. Men besteedt thans f 30 à f 31 per 50 kilo.

1879

Nieuwe Gorinchemsche Courant, 29/03/1879; p. 2/5

Meerkerk, 27 Maart. Wegens de lage prijzen, die voor de boter besteed worden, begint men hier algemeen reeds nu met het kaas wringen; de eerste nieuwe hooikaas is deze week geleverd voor f 23 de 100 halve K. G.

BOTERHANDEL.

Daar ligt dan nu onze buitenlandsche boterhandel op zijn oor. De opkoopters bieden nog 25 à 30 cents, of willen de waar in 't geheel niet meer. Wat zou daarvan de oorzaak zijn? Doodeenvoudig dit: dat men in het buitenland niet langer van plan is, goed geld te geven voor de knoeierijen, die daar uit ons land worden aangevoerd en onder den naam van Hollandsche boter worden aangeboden.

Niet dat in ons heele land geen goede boter meer wordt vervaardigd of verzonden, - zooverre zijn we gelukkig nog niet; - maar men ziet het wel eens meer, dat de goeden het met de kwaden moeten bekopen. Voor eenigen tijd kreeg zelf de Directeur van de Roomboterfabriek te Leiden, de heer Rinkes Borger, bericht uit Engeland, dat hij moest zorgen, alle merken van zijne vaten vóór de aankomst te Londen te doen verdwijnen, die deden zien, dat de boter uit Holland kwam, want men wilde geen Hollandche boter meer.

Twee oorzaken zijn voor deze treurige verschijnselen te vinden; eerstens de toename van de fabricatie van kunstboter, die op de buitenlandsche markten voor koeboter wordt aangeboden en verkocht, - en ten andere, de verbazend slechte bereiding van de natuurboter, vooral in deze streken, die naar het buitenland wordt verzonden. Dat de kunstboter zulk een opgang maakt, kan ons niet meer verwonderen, als we in aanmerking nemen, dat de vervaardiging van dit product reeds zulk een hoogte van volmaaktheid heeft bereikt, dat het zelfs voor deskundigen somtijds onmogelijk is, ze van de natuurboter te onderscheiden, zonder hulp van de scheikunde in te roepen of de smeltingsproef toe te passen. Maar dit neemt niet weg, dat de afnemers het eenmaal moede worden, de zoo keurig bereide valsche waar voor echte te koopen en dientengevolge wantrouwen ze nu ook onze werkelijke natuurboter.

Een Duitsch blad verkondigde zelfs voor eenige weken heel eenvoudig en onschuldig(?) dat Nederland geen echte, onvervalschte koeboter meer uitvoerde, maar de producten hier te lande, alle hun weg vonden naar de margarine-boterfabrieken, om tot kunstboter verwerkt te worden. Dat dergelijke berichten onzen buitenlandschen boterhandel niet weinig benadeelen, spreekt wel van zelf. Het is daarom te hopen, dat de Regeering weldra afdoende maatregelen neme, om de fabrikanten van kunstboter te dwingen, hunne waren *onder haren werkelijken naam* uit te voeren en aan de markten aan te bieden.

Het andere genoemde bezwaar is de slechte bereiding der natuurboter in deze streken. Nergens in ons heele land staat toch de boterbereiding op zulk een laag peil, als juist hier. En geen wonder; niet alleen ontbreekt hier elke prikkel om goede boter te maken, maar veeleer is het der boeren onmiddelijk voordeel, de waren zoo min mogelijk te bewerken. Sedert jaren toch komen de opkopers bij de boeren aan huis, vragen enkel de hoeveelheid der te koop zijnde boter, veelal zonder de waar te keuren, bieden den door hunnen lastgever bepaalden prijs en nemen daarvoor gewoonlijk den heelen voorraad mede. Of de boter nu van goede of van slechte kwaliteit is, doet niets ter zake, - daar wordt geen cent meer of minder om betaald; - als het gewicht er maar is, dan is het voldoende. Welke boerin zal er nu werk van maken, hare boter behoorlijk te kneden, - te meer daar de wicht door het kneden en uitwasschen vrij wat vermindert. Liever vullen sommigen de boterklompen van binnen met aardappels, zout enz.; deze toch zijn goedkooper dan boter.

Dit mengelmoes nu van goede en slechte boter, soms met het zoeven genoemde aanvulsel er bij, wordt in tonnen gesmakt, dooreengestampt en naar Engeland verzonden, om aan de Londen-
sche markt voor *Hollandsche koeboter* verkocht te worden.

En dat zijn dan de producten uit eene streek, die uitmunt door goede grasweiden, waar de boter van nature van uitmuntende kwaliteit is en waar dit voortbrengsel met succes tegen het beste der wereld moest kunnen concurreren.

Als van zelf rijst nu de vraag: zal die toestand zoo moeten blijven, - zal de buitenlandsche boterhandel zoo op eene en voor altijd uit zijn, tot groot ongerief en niet minder tot schade onzer boeren? Gelukkig kan die vraag ontkennend beantwoord worden; - maar dan moeten ook de handen uit de mouwen gestoken worden. Nederland heeft in het buitenland met de boter altijd in de voorste gelederen gestaan ; - zou dan het meest begunstigde deel die oude plaats niet kunnen herwinnen en handhaven?

Heel gemakkelijk. Ik zou zelfs durven beweren, dat dit voor deze streken op dit oogenblik geheel in de hand is van den ondernemer, die de boter naar Engeland zendt. Zie hier den aangewezen weg: De opkoopters krijgen in last, om voor *zeer goede* boter (1ste kwaliteit) flinke prijzen te besteden, - voor boter 2de soort een stuiver tot een dubbeltje minder, - en voor slechte, niet goed bereide boter den halven prijs. Wis en zeker, dat de laatste soort onmiddellijk verdwijnt en al de boeren zich beijveren zullen, om 1ste soort boter te verkrijgen.

Maar de prijzen moeten aanmerkelijk verschillen. Wordt de opgekochte waar dan soort bij soort gehouden en onder een vast merk verzonden, dan valt het niet te betwijfelen, of de aangeboden boter zal het tegen de beste Deensche, Holsteinsche en welke er ook al meer komt, kunnen uithouden.

En doet er geen enkele ondernemer op, die deze wijze van inkoop en verzenden volgen wil, dan ligt het, dunkt me, op den weg der Landbouw-Afdeelingen, om hier handelend op te treden en middelen te beramen, om eens geregelde verzending onder genoemde voorwaarden in het leven te roepen.

Het geldt hier een algemeen belang!

N.

C.

1884

Zoekwoorden: boterfabriek

Nieuwe Gorinchemsche Courant, 13/07/1884; p. 3/6

De Haagsche Margarine Boterfabriek

VAN

Dr. J. TH. MOUTON,

heeft tot haren Agent aangesteld den Heer

R. KRIJGSMAN,

waar steeds vaatjes verkrijgbaar zijn.

Haar fabriek is reeds gunstig bekend, daar het onder de letters A. B en C door de Heeren VAN WAGENINGEN & DE JONGH te *Dordrecht* werd verkocht, die opgehouden hebben voor deze fabriek te handelen.

GORCUM, Juli 1884.

Stond 1885 – 1987 wekelijks in de NGC

Nieuwe Gorinchemsche Courant, 15/01/1885; p. 2/4

— De Hollandsche Maatschappij van landbouw heeft het rapport van eene commissie, benoemd om op te sporen de middelen, om de bestaande knoeierijen in den boterhandel tegen te gaan, benevens haar voorstel om eene vereeniging hier te lande op te richten tot bescherming van den handel in natuurboter, verzonden aan de verschillende landbouwmaatschappijen in Nederland, met het verzoek om te willen medewerken tot het tot stand komen van bedoelde vereeniging. Daar er in ons land ten minste 70 kunstboterfabrieken zijn, zoo ligt voor de hand, dat daardoor eene bedenkelijke en zeer schadelijke concurrentie voor den landbouwenden stand is ontstaan.

Nieuwe Gorinchemsche Courant, 22/03/1885; p. 2/4

— Men schrijft uit Woerden: De uitzichten voor den landbouwenden stand gaan er hier ook nog niet op vooruit. Sedert jaren toch was de prijs der melk van November tot Mei 8 cents en van Mei tot November 7 cents per liter, en nu is reeds met primo Maart de prijs van 7 cents begonnen en met half Maart tot 6 cents de liter gedaald. Wanneer men echter hoort welke prijzen voor boter en kaas gemaakt worden, kan men nagaan, dat het voor de boeren nog voordeeliger is de melk zoet te verkoopen dan er boter en kaas van te maken.

Kedichem,

26 Mei. Zaterdag 23 dezer had alhier eene vergadering plaats van de afdeeling Ablaserwaard en Vijfheerenlanden enz., van de Holl. Maatschappij van landbouw.

Deze vergadering nam na, grondige beraadslaging met algemeene stemmen het besluit, om zich tot het gemeentebestuur van Gorinchem te wenden, ten einde ook daar een kaasmarkt te verkrijgen, daar men van oordeel is, dat dit van invloed zal zijn op de concurrentie, omdat er meer opkoopters van elders zullen komen. Het voorbeeld te Woerden en Alphen a/d Rijn gegeven, waar de kaasmarkt hoe langer hoe drukker bezocht wordt, moge ten bewijze strekken, dat de pogingen om ook hier een kaasmarkt te verkrijgen op goede gronden steunt.

Vervolgens had de uitreiking plaats van een gouden medaille, aan den heer A. Kars, hoofd der school te Goudriaan en van een eerediploma aan den heer S. S. Hoogterp, onderwijzer te Sliedrecht.

De voorzitter, de Heer Mr. H. J. Dijkmeester, hield eene keurige rede bij de overreiking der eere teekenen en wees er vooral op, dat onderwijs en landbouwkunde eene behoefte is voor den boerenstand.

De heer A. Kars nam daarop het woord, bedankte de vergadering voor de onderscheiding hem en zijn collega te beurt gevallen en hield daarna eene redevoering over het nut der natuurkennis voor den landman en toonde duidelijk aan dat er nog zooveel valt te leeren, zelfs voor de meest practische landlieden. Met onverdeelde aandacht werd die improvisatie ten einde toe aangehoord. De voorzitter bedankte daarop den heer A. Kars voor zijne zoo duidelijke en zeer beharrenswaardige wenken en opende de gelegenheid voor debat.

Druk werd daaraan deel genomen en allen waren het met den heer Kars eens. Daarop werd besloten in Augustus eene vergadering te houden te Gieseennieuwkerk of Peursum en tot die vergadering toegang te verleen aan de vrouwen en volwassen dochters. De voorzitter noodigde den heer A. Kars uit om alsdan als spreker in die vergadering te willen optreden en eens de zuivelbereiding als onderwerp ter behandeling in te leiden, welke uitnoodiging werd aangenomen. Te wenschen is het dat die vergadering zeer talrijk zal zijn en dat vooral de toevloed van vrouwen, die toch met de zuivelbereiding belast zijn, groot wezen zal. Na nog enkele dingen besproken te hebben werd de vergadering gesloten.

Nieuwe Gorinchemsche Courant, 26/07/1885; p. 2/4

— Ablasserwaard, 20 Juli. Het ziet er in dezen waard met den boer niet rooskleurig uit. Terwijl de meeste hennip van het vorige jaar nog onverkocht in de schuren ligt, gaat de kaas, het voornaamste product, meer en meer in prijs achteruit. De gezondheidstoestand van het vee laat gelukkig niets te wenschen over en van de hooioogst, die reeds afgeloopen is, mag men zich in een ruim beschoot verheugen, terwijl de kwaliteit uitmuntend is. Indien de regen nu niet te lang op zich laat wachten, dan zullen de naweiden nog flink wat kunnen opleveren.

ZUIVELBEREIDING - DI-I MELK en BOTER - Door A. Kars ¹

Op vereerend verzoek is het, dat ik mijn voordracht over „zuivelbereiding” in eene vergadering van de leden der *Hollandsche Maatschappij van Landbouw*, afd. Vijfheerenlanden enz., den 13 Aug. gehouden, in deze courant plaats. Moge de verwachting der vergadering niet beschaamd worden, die door openbaarmaking der voordrachten buiten den kring harer leden, toont, dat zij hare taak „*de belangen van den landbouwer te behartigen*” breed opvat. Moge daardoor ook velen, kon het zijn allen, zich gedrongen gevoelen lid te worden onzer Maatschappij, welke reeds zooveel voor den landman heeft gedaan.

Het is helaas! maar al te zeer waar, dat het den landman in den laatsten tijd niet al te voorspoedig gaat en daardoor lijden ook andere neringdoenden. Onze zuivelproducten zijn in prijs zeer gedaald, ja zijn van vele markten verdrongen.

Zooals het in den handel altijd gaat, zijn de maatschappelijke toestanden van grooten invloed op de waarde van het eene of andere product en dit is ook zoo met de zuivelproducten. Machtige concurrenten zijn voor den Hollandschen boer opgetreden. De Denen en Amerikanen trachten ons te verdringen en hebben dit reeds voor een deel gedaan. Aan wien de schuld? ‘t Is gemakkelijk de schuld van zich af te werpen, maar of dit helpen zal betwijfel ik. Neen, laat ons eerlijk zijn en ons zelven afvragen of ook wij niet schuldig en of het mogelijk zou kunnen wezen, dat wij zelfs de hoofdschuldigen zijn. Wij vragen dan in de eerste plaats welke waar den meesten aftrek vindt, en het antwoord kan niet anders zijn dan: „*de beste waar.*” Als dit zoo is, dan vloeit daar van zelf uit voort, dat wij door vreemden overvleugeld worden, omdat hunne waar beteren aftrek vindt.

Maar, zoo zegt menige boerin of boer, ik heb toch altijd dezelfde waar geleverd en waarom krijg ik voor boter, welke men mij voor eenige jaren met *f* 1,50 betaalde nu nog geen gulden? Wel vrager, gij hebt concurrenten gekregen, die niet stil bleven staan, maar verbeterden en nog verbeteren, wat maar te verbeteren is, terwijl gij op dezelfde hoogte zijt gebleven, ja wat erger is, door den ruimen aftrek, den levendigen handel, hebt gij minder zorg gedragen voor eene goede behandeling uwer producten, want men kocht toch uwe boter en kaas, men keek zoo nauw niet.

Het is overbekend, hoe opkoopters langs uwe woning kwamen, en die goede en slechte waren met denzelfden prijs betaalden en in dezelfde kist smakten. En het is voor ieder duidelijk dat zulk een mengsel onmogelijk den toets kon doorstaan en gebrandmerkt werd als slechte waar, vooral toen anderen naast ons stonden met puike, onvervalschte, keurig bereide producten. Doch genoeg, daarvan zijt gij overtuigd. Wij willen nu de kwaal zelve onderzoeken en daartoe moeten wij den geheelen gang der bereiding nagaan.

De grondstof voor boter en kaas is melk. Er is echter een groot verschil in melk en melk. De hoedanigheid der melk hangt af van het beest, van het voedsel en van den grond. Daarop kom ik later in een afzonderlijk artikel eens terug. De melk moet van de koe genomen worden door eene verrichting, welke wij melken noemen. Die schijnbaar zoo eenvoudige verrichting is echter menigmaal de oorzaak van boterbederf. Vóór men met melken begint moet het uier met zuiver water gewasschen worden, omdat het anders gemakkelijk gebeurt, dat onzuiverheden met de melk

¹ De heer A. Kars was hoofd der school te Goudriaan.

worden vermengd; daarom ook moet men niet de handen eerst met enkele stralen melk nat maken en dan beginnen te melken, of, zooals ik dat wel eens een enkele maal gezien heb, de handen met speeksel bevochtigen, want zindelijkheid is eeneerste vereischte en verontreinigde melk gaat spoedig tot bederf over en geeft ook verontreinigde boter, welke men niet lang voor bederf kan bewaren, en dit is toch voor de verzending een eerste behoefte.

Is men eenmaal met melken begonnen, dan moet dit ook onafgebroken en zoo krachtig mogelijk worden voortgezet en de uier moet vooral goed geledigd worden, in de eerste plaats omdat het vet bovenop drijvende, de grootste waarde heeft en in het uier blijvende, daar tot bederf zou kunnen overgaan en ontsteking veroorzaken; in de tweede plaats zal door het niet goed uitmelken, minder ruimte overblijven voor de nieuw te vormen melk en de koe zal dus minder afscheiden.

Gewoonlijk wordt bij het melken eerst het voorkwartier en daarna het achterkwartier gemolken. Beter ware het overkruis te melken, omdat men daardoor eene gelijke drukking van de melk in het uier verkrijgt. Eene zachtzinnige behandeling van het dier, vooral gedurende het melken, is bepaald noodig, daar in het tegenovergestelde geval de koe hare melk soms ophoudt, hetwelk niet zonder nadeel is. Te lang melken vóór het kalven is dikwijls oorzaak van vieze boter, die zich door een bijzonderen, onaangenamen reuk en smaak kenmerkt. 10 tot 12 weken vóór het kalven moet men met melken ophouden, omdat dan de hoedanigheid niet meer uitstekend is.

Gedurende het melken dient men nauwkeurig acht te geven of de melk bloederig of slijmerig is, want dan mag men zulke melk niet met de andere vermengen. De emmers waarin gemolken wordt moeten rein zijn, zoo rein, dat zij zelfs niet mogen afgespoeld worden in water dat verontreinigd is. Velen hebben de gewoonte hunne emmers te verwen, hetwelk gebleken is nadeelig te zijn. Door tal van voorbeelden is bewezen, dat het blauw worden der kaas in- en uitwendig, veelal een gevolg was van de geverfde melkemma's of van vaten of tobben, welke geverfd waren en bij de zuivelbereiding werden gebruikt. Wil men aan het hout kleur geven, dan kan men het behandelen met eene krachtige oplossing van overmangaanzure kali; het hout krijgt dan eene kleur als van ebbenhout en deze kleur heeft nog het voordeel, dat men de minste onreinheid van de melk afkomstig, dadelijk herkent. Ook is het goed het vaatwerk nu en dan met een slappe oplossing van bovengenoemde stof om te spoelen, omdat zij alle organische verbindingen ontleedt.

Bij het vervoeren der melk naar de boerderij moet er voor gezorgd worden dat alle onreinheden van buiten, niet in de melk komen als: stof, insecten enz. Het gemakkelijkst voorkomt men dit door deksels op de emmers te hebben 't Huis gekomen, wordt de melk gegoten door meestal houten zeven met doek geweven van paardenhaar. Tusschen het doek en het hout blijft zoo gemakkelijk wat melk vastkleven en, dat niet volkomen verwijderd, aanleiding geeft tot bederf voor de melk, die er later wordt doorgegoten.

Daarom zijn aan te raden metalen zeven, uit vertind ijzer vervaardigd en waarvan de bodem eveneens uit vertind ijzerdraad of uit geel koperdraad bestaat. Dit doorgieten der melk moet niet te snel plaats hebben, want dan worden de koeharen, welke zich in de melk mochten bevinden, mee doorgespoeld.

Vóór wij nu de verdere bewerking nagaan, moeten wij eerst de **samenstelling der melk** behandelen.

Melk bestaat gemiddeld uit 88 pCt. water, 3½ pCt. vet, 3½ pCt. kaasstof, ½ pCt. albumine, 4 pCt. melksuiker en 0,65 pCt. anorganische stoffen, namelijk: calcium, kalium, natrium, magnesium en ijzer.

Het vet der melk bestaat uit drie vetsoorten, waarvan twee vloeibaar zijn. Alle zijn echter bij 16° vast. Vet is niet oplosbaar in water en men zegt, dat het vet der melk daarin is opgehangen. Dat vet der melk moet bij elkander gebracht worden en dit kan in de eerste plaats geschieden door afkoeling. De roomvorming heeft des te spoediger plaats, naarmate de melk meer wordt afgekoeld. Hoe ondieper de melktesten zijn, des te spoediger heeft zich de roomlaag gevormd.

Nu zouden wij nog de afkoeling en al wat daarbij is op te merken kunnen behandelen, maar ik acht zulks in betrekking tot ons onderwerp minder noodzakelijk; alleen dient nog gewaarschuwd te worden tegen het gebruik van water, dat onaangenaam riekt, daar de lucht spoedig met smetstoffen, uit zulk water opstijgende, is bezwangerd en van zelf weer nadeelig werkt op de melk die ter afkoeling slaat. Nog is het zeer aan te raden, dat de afkoeling zoo is, dat de roomvorming in den kortst mogelijken tijd plaats heeft en zoo rustig mogelijk. Er mag dus in de koelkamer geen afwisseling van temperatuur plaats hebben en de melkvaten moeten tot even beneden de oppervlakte der melk in het water staan.

De plaats waar de melk staat af te koelen en bewaard wordt, dus de melkkamer, moet zoover mogelijk verwijderd zijn van den veestal en de mestvaalt, want de invloed van de onreinheid der lucht doet zich spoedig gevoelen. Heeft men bij ongeluk melk gestort, dadelijk moet die worden opgenomen. In één woord de uiterste zindelijkheid moet in het vertrek heerschen.

Wij zijn nu genaderd tot de boterbereiding en nu doet zich de vraag aan ons voor of men melk of room karnen zal. Karnen men melk, zooals dit in onze streken nog het geval is, dan kan men de roomvorming missen, hetwelk het eenige voordeel is.

De nadeelen er aan verbonden zijn:

De melk moet men vrij sterk zuur laten worden om evenveel boter als bij roomkarnen te verkrijgen; de oorzaak hieraan is gelegen in de kaasstof, die de vetbolletjes omhullen en ze verhindert zich te vereenigen. In room zijn de vetkorreltjes dichter bij elkander en vereenigen zich bijgevolg gemakkelijker en dus zoet volkomen kan gekarnd worden. Uit room is de boter aangener van smaak en, wat vooral van groot gewicht is, duurzamer.

Melkkarnen vereischt meer tijd en meer kracht. De zure karnemelk, welke men bij het melkkarnen verkrijgt, heeft niet zooveel waarde als de afgeroomde melk, waaruit nog magere kaas wordt bereid of waarmee kalveren worden geroest. Dit een en ander behoeft geen nadere toelichting, als men slechts bedenkt wat er bij het zuurworden plaats heeft.

De 4 pCt. melksuiker, die in de melk opgelost is, is weinig zoet, lost slecht in water op, blijft bij de boter- en kaasbereiding in de wei achter en is van groot gewicht voor de voeding. Zij is echter de oorzaak van het zuur worden der melk; uit haar ontstaat het melkzuur, die de melk doet stremmen. Door onttrekking der suiker aan de melk wordt deze niet zuur, althans niet zoo spoedig. Ook wordt het zuur worden tegengegaan door afkoeling, door koking om de 2 dagen, door bijvoeging van dubbel koolzure soda enz.

Zuur worden is dus een begin van bederf en het spreekt vanzelve, dat dit invloed heeft op smaak en duurzaamheid der boter. In zure melk is de kaasstof gestremd en blijft dus niet in de karnemelk achter, hetwelk bij afgeroomde melk wel het geval is. De kaasstof is dus in de boter uit zure melk gekarnd. Die stof is echter zeer aan bederf onderhevig, indien zij niet volkomen droog bewaard wordt, hetgeen in de boter niet het geval is, waaruit dus kan worden opgemaakt, dat de boter uit zure melk spoediger bederft dan die uit zoeten room.

Wel moeten wij hier nog in het midden brengen dat het voedsel invloed uitoefent op den smaak der boter uit zuren of zoeten room. Bij het voederen van beetwortelen is de boter uit zoeten beter van smaak dan die uit zuren room. Zuren room karnen gelukt spoediger en gemakkelijker dan zoeten room karnen; daarom moet deze laatste heviger geschud worden en moet men bij een lagere temperatuur beginnen. Het zuur worden mag niet bij een temperatuur boven de 15° Celcius plaats hebben, daar het bederf dan te ver gaat. De room mag slechts zwak zuur zijn. De melk van 3 melktijden bij elkander, heeft ongeveer in 36 uur de geschikte zuurheid gekregen bij een temperatuur van 8° in het vertrek.

Heeft de zuurwording sneller plaats, dan heeft men slechts weinig boter; heeft het zuurworden langzamer plaats, dan is de hoedanigheid der boter slechter. -De verschillende vormen van karnen zullen wij maar buiten bespreking laten, alleen willen wij opmerken dat de karn zoo moet zijn, dat

- 1e de beweging niet te veel arbeid kost en gemakkelijk is te regelen;
- 2e de karn moet voor grootere en kleinere hoeveelheden geschikt zijn;
- 3e de temperatuur moet onder het karnen kunnen worden waargenomen en geregeld;
- 4e de boter moet niet worden verontreinigd door hetgeen, waarmee men smeert en
- 5e de karn moet gemakkelijk gevuld, geledigd en gereinigd worden.

Bij het karnen heeft men vooral op de temperatuur te letten. Deze moet goed geregeld zijn, want een enkele graad te warm of te koud kan de boterbereiding doen mislukken. Niet altijd is te zeggen bij welke temperatuur moet gekarnd worden, daar dit afhangt van hetgeen men karnt: melk vereischt hooger temperatuur dan room; zoete room moet koeler gekarnd dan zure room.

Ook moet in aanmerking genomen worden het verlies van warmte onder het karnen; of men groote of kleine hoeveelheden karnt; de soort van melk, afhankelijk van winter of zomervoeding; de periode, waarin de koe in het melkgeven is enz. In 't algemeen kan men aannemen dat voor zure melk ongeveer 13°, voor zuren room 12° en voor zoeten room 11° Celcius de geschikte temperatuur is. Heeft men die temperatuur niet, dan moet het karnsel daarop gebracht worden, maar niet door bijmenging van heet water, omdat daardoor de vetdeeltjes verder van elkander verwijderd worden en een gedeelte van het vet smelt, hetwelk dan niet meer vast wordt. Het op de temperatuur brengen van de melk geschiedt het best door bussen met warm water er in te plaatsen, die niet warmer mogen zijn dan 40° om de pas vermelde reden.

Herhaaldelijk roere men dan om. Het gebruik van den thermometer is natuurlijk onmisbaar. De karn is af als de stukjes boter de grootte van een erwt hebben. Men spoele de losse deelen der karn niet af met water, maar met afgeroomde melk. Zijn de korreltjes klein en daarbij hoekig en stijf, dan gebruikt men warme of geroomde melk, en zijn ze rond en week dan koude afgeroomde melk. Daarna wordt de boter uit de karn geschept met een zeef, waaraan voor 't gemak een steel kan bevestigd zijn. De boter is nu nog opgevuld met karnemelk, welk verwijderd moet worden en bovendien moet de boter meer samenhang krijgen.

Velen wasschen de boter herhaalde malen uit met water om daardoor de karnemelk te verwijderen, ten einde de boter langer voor bederf te kunnen bewaren. Velen meenen zelfs zonder veel water geen goede boter te kunnen leveren en de melk niet uit de boter te kunnen verwijderen. De ondervinding heeft in Denemarken, Zweden en ook in een groot deel van Duitschland het bewijs geleverd, dat men uitstekende boter kan leveren zonder ze met water in aanraking te brengen, ja men heeft bevonden, dat de boter dan ook aangamer van smaak en duurzamer is.

Wat de smaak betreft, weet men niet, welke stoffen het zijn, die aan de boter dien smaak geven, maar wel weet men, dat voor een groot deel die smaak door behandeling der boter met water wordt uitgewasschen. Wat de duurzaamheid betreft, deze wordt door de behandeling met water tegengewerkt. Door het kneden met water toch neemt de boter meer vloeistof op dan zij eerst bevatte en het gevolg daarvan is, dat zij weeker en slapper wordt, en hoe slapper de boter is des te moeilijker kan men er de vloeistof uit verwijderen, want uit een weeke brij is door kneding in 't geheel geen vloeistof te verwijderen. Hieruit volgt, dat er ten slotte meer water in de boter blijft dan bij eene droge behandeling, hetgeen alweer tot spoediger bederf aanleiding geeft.

Mocht het zijn, dat de boter door de eene of andere oorzaak verontreinigd is, dan zou uitwaschen met water nuttig zijn, ofschoon het van zelf spreekt, dat zulke boter niet fijne kwaliteit zijn kan. Maar op welke wijze dan de karnemelk uit de boter verdreven? vraagt gij. Wel door middel van kneden zonder water, dus droog. Dit kneden mag evenwel niet met de hand geschieden, want dit is onzindelijk al zorgt de boerin er ook voor, dat hare handen goed gewasschen zijn. Ons lichaam zweet, altijd, dat is door de poriën der huid treedt een vocht naar buiten. Dit heeft zelfs bij de grootste koude, onzichtbaar plaats, want ons lichaam heeft altijd dezelfde temperatuur namelijk 37°. Dat vocht komt dus met de boter in aanraking en aangezien het zweet zeer bedervend werkt, omdat het een zuur of zuren bevat, begrijpt ieder, dat het volstrekt met de boter niet in aanraking mag komen.

Gij kunt er zelf de proef van nemen door een stukje boter met de hand te bewerken en een ander met spanen, zet beide stukjes op dezelfde plaats en gij zult bemerken dat de boter met de hand bewerkt ook het eerst bedorven is.

Nog een nadeel is er verbonden aan het kneden met de hand. Ik zeide, dat ons lichaam altijd een temperatuur van 37° heeft. De warmte van ons lichaam wordt dus aan de boter meegedeeld, welke daardoor te week wordt en te slap, terwijl het ons juist te doen is om ze stevig te maken. Daarom het kneedbord in elke boerderij. Het bestaat uit een bord en een geribde rol, die den dienst van de handen verricht.

Eindelijk volgt nog het zouten. Dit zouten moet reeds plaats hebben als de boter uit de karn genomen is. Men brengt daartoe de boter op het kneedbord, strijkt ze met de rol tot een laag uit, strooit daarop de vereischte hoeveelheid zout, voegt de boter met houten spadels bijeen, strijkt ze opnieuw uit en neemt ze daarna met de spadels op, om ze eenige uren op eene koele plaats te laten staan om het zout gelegenheid te geven in de vloeistof der melk op te lossen. Men ziet dan, dat een gedeelte der vloeistof weg vloeit, en moet men zorgen, dat dit niet met de boter in aanraking blijft, door de tobbe wat scheef te zetten. Na een uur of 5 kan dan de boter voor goed gekneed worden en men kneedt dan ook zoo lang, dat er weinig of geen vloeistof meer uit komt.

Vóór men met kneden begint moet men kneedbord en rol met heet en daarna met koud water afspoelen; hierdoor voorkomt men het vastkleven der boter. De hoeveelheid zout hangt af van de bestemming, welke men aan de boter geeft.

Voor wintergebruik en voor verzending wat meer zout. Gemiddeld wordt op 100 kilo boter 3 á 4 kilo zout gebruikt. Er is evenwel een groot verschil in zout. Men moet het zuiverste zout gebruiken, dat te verkrijgen is. Voor dit doel is vooral aan te bevelen het Luneburgerzout. Sommige brengen zout in den handel, dat kalkzouten en magnesia bevat, waardoor 't bederf der boter wordt bespoedigd en de smaak vervalscht.

Zuiver zout moet wit en in water volkomen oplosbaar zijn; wordt het aan de lucht blootgesteld zou mag het niet vochtig worden.

Het verzenden der boter moet plaats hebben in vaten, welke vrij zijn van vreemde bestanddeelen. Wenschelijk ware het als het hout voor zulke vaten aan keur onderhevig was, zooals in Friesland.

Hier mee heb ik het voornaamste aangestipt van de boterbereiding. Spoedig zal ik ook het belangrijkste van de kaasfabricatie in dit blad behandelen.

Goudriaan, 9 Sept. 1885

A KARS.

Nieuwe Gorinchemsche Courant, 24-09-1885; p. 2/4

ZUIVELBEREIDING - DI II, KAAS - Door A. Kars

Vervolg.

Hebben wij nagegaan, welke belangrijke zaken bij de boterbereiding in acht genomen moeten worden, om goede waar te kunnen leveren, laat ons nu eens een blik slaan op de kaasbereiding.

Wij zagen, dat de melk uit verschillende bestanddeelen bestaat, waarvan wij het een en ander hebben aangestipt. Een dier bestanddeelen is de kaasstof of caseïne, welke in de melk is opgelost en dus daaruit moet worden overgebracht in een vasten toestand. Bij het zuurworden der melk zagen wij, dat de kaasstof vast werd tengevolge van het melkzuur, dat uit de melksuiker ontstond, zoodat men op deze wijze ook de kaasstof zou kunnen verkrijgen en daarvan dan zure melksche kaas maken. Wij laten dit werk echter niet aan de natuur over, maar doen de melk stremmen door het bijvoegen van leb, dat is: een aftreksel van de vierde of lebmaag der kalveren.

Wat het stremmen door bijvoeging van leb veroorzaakt, weet men niet. Wel heeft men opgemerkt, dat de melk zoowel bij alcaliscle als bij zure reactie stremt, zoodat het stremmen niet afhangt van een zuurvorming. Wij willen hier niet stil staan bij wetenschappelijke onderzoekingen, ten opzichte van de lebbe ingesteld en dus in het midden laten of het stremmen veroorzaakt wordt door een eigenaardig ferment of door pepsine. Wie zich van het laatste wil overtuigen, koope de in den handel verkrijgbare Edammer pepsine, een poedervormige stof, uit de lebmaag vervaardigd en die de eigenschap heeft dat 1 deel pepsine 250 deelen fibrine kan oplossen. Eén ding staat vast, dat namelijk de kaasstof, door de lebbe afgescheiden, vaster is dan die door eenig zuur is afgescheiden.

De werking der lebbe is niet oogenblikkelijk; nu eens stremt de melk in enkele minuten, dan weer heeft zij daar uren tijd voor noodig. De grootste invloed, die bij het stremmen wordt uitgeoefend, is de temperatuur.

Zindelijkheid, melkimmers enz. bespraken wij reeds bij de boterbereiding, en het ligt voor de hand, dat dit ook bij kaasbereiding van grooten invloed is.

Het is van belang te zorgen, dat de melk hare natuurlijke warmte zoolang mogelijk behoudt. De melk heeft de temperatuur van het dier, maar koelt heel wat af, eer zij met de lebbe in de wringtob in aanraking komt. Niet zelden is zij dan te koud en moet verwarmd worden.

De ondervinding, zoowel in Amerika en Engeland als in ons vaderland, heeft geleerd, dat de meest geschikte temperatuur van 28° tot 30° Celsius is. In den zomer kiest men 28°, omdat de

melk dan niet zoo spoedig afkoelt onder het stremmen; in den winter kiest men 30°, omdat dan juist de melk spoediger afkoelt. Het komt er dus allereerst op aan die warmtegraat te bepalen.

Veel heeft die bepaling der warmte plaats, door den vinger als warmtemeter te gebruiken. Dit is echter een hoogst bedriegelijke meter. Steekt bijvoorbeeld uwe eene hand eens in goed warm water en uwe andere hand in koud water. Neem beide handen tegelijk er uit en steekt ze in lauwe water. Nu zult gij bemerken, dat de hand, die met het warme water in aanraking was, het lauwe water koud voelt, en de hand, die met het koude water in aanraking was, het lauwe water warm voelt. De thermometer is dus onmisbaar bij de bepaling van de temperatuur der melk.

Is de melk te koud en kan men haar niet in groote ketels boven het vuur hangen, dan leert eene eenvoudige berekening, hoeveel melk gij tot eene zekere warmte moet brengen en met de overige melk vermengen, om aan het geheel de vereischte temperatuur te geven. Heeft men b.v. 100 L. melk van 26° dan is deze te koud en wel 2°, als men op 28° wil stremmen. De 100 L. hebben dus samen $100 \times 2^\circ = 200^\circ$ warmte-eenheden te weinig. Neemt men nu b.v. 10 L. melk en verhit men die zoo, dat zij de 20° warmte-eenheden aanvullen, dan moeten die 10 L. $\frac{200}{10} = 20^\circ$ in warmte stijgen, dus een warmtegraad van $26^\circ + 20^\circ = 46^\circ$ verkrijgen. Voegt men nu deze 10 L. van 46° bij de overige 90 L. van 26°, dan verkrijgt men een geheel weer van 100 L., welke samen $90 \times 26 + 10 \times 46 = 2340 + 460 = 2800$ warmte-eenheden hebben, dat is: $\frac{2800}{100} = 28^\circ$.

Stremt gij bij eene temperatuur, die lager is dan 28°, dan is de wrongel week en zwammig, en men verkrijgt de zoogenaamde weeke kaas, die wel spoedig rijpt, maar niet lang bewaard kan worden. Neemt men een hooger warmtegraad dan 30°, bijvoorbeeld 35°, dan wordt de wrongel dichter en men krijgt kazen, die niet spoedig rijp zijn, maar langer bewaard kunnen blijven. Giet men bij de wrongel heet water, dan wordt zij ook dichter, maar men heeft daarvan het nadeel, dat een deel van het vet niet in de wrongel blijft en de kaas dus aan waarde verliest, en is het water te warm, dan maakt dit het stremsel onwerkzaam. Het bijvoegen van warm water is dus niet aan te raden.

Bij het stremmen zij men er op bedacht, dat het van belang is, dat de lebbevloeistof snel en gelijkmatig door de melk verdeeld wordt; daarom roere men de melk flink om met een nap of iets anders. Daarna wordt de tobbe met een deksel gedekt om rustig 40 tot 60 minuten te blijven staan. Het verdeelen der kaasstof of wrongel moet niet met een nap, maar met de zoogenaamde harp geschieden, welke uit een aantal messen bestaat, waardoor de wrongel, in de ware beteekenis van het woord, wordt gesneden.

Zoo gelijkmatig mogelijk heeft dit dan plaats, om de wei gelegenheid te geven zich van de wrongel te scheiden. Te fijn mag de wrongel niet worden gesneden, omdat dan fijne deeltjes losraken en zich in de wei verspreiden en later niet gemakkelijk meer met de overige wrongel te vereenigen zijn. Bovendien gaat er bij te fijne verdeling vet verloren. Is het snijden behoorlijk verricht, dan wordt in sommige boerderijen het zoogenaamde nawarmen toegepast, d.i.: de geheele massa wordt verwarmd tot op 36° Celcius, of men verwarmt slechts een gedeelte der wei en mengt dit weer bij het overige, waarbij dan weer onze vorige berekening kan worden toegepast. Men zorge er dan voor, dat men gestadig en langzaam omroert.

Bij het nawarmen is het gebruik van heet water om bovengenoemde reden sterk af te keuren. Dit verwarmen is intusschen niet noodzakelijk. Gewoonlijk doet men het om vaste, dichte kazen te krijgen. Sommige Hollandsche boeren raden aan, om bij 15 liters geroomde melk, ongeveer één liter gekarnde zure melk te doen, daar dit aan de kaas eene zekere korthed geeft en haar hare

taaie hoedanigheid ontnemt. Voegt men er meer karnemelk bij, dan wordt de kaas te brokkelig. Vervolgens wordt de wei afgeschept of afgegoten, of men weet behendig de wrongel tot een stevigen klomp te vereenigen, door een houten nap langzaam door de wei te bewegen.

Wil men weten of men tot hiertoe goed gewerkt heeft, dan let men op den aard der wei. Deze moet namelijk licht geel, bijna helder zijn; hoe troebeler de wei is, des te meer kaasdeeltjes drijven er in rond of des te meer vet voerde zij uit de wrongel mee. Het kruimelen der wrongel heeft ten doel, de volledige verwijdering van de wei te bevorderen en om de kaas volkomen gelijkmatig te doen zijn, daar de kaas zèer ongelijk zou rijpen, indien in het eene deel der wrongel meer wei achter bleef dan in het andere.

Dit kruimelen of wringen geschiedt met de handen, ja zelfs hier en daar met de voeten, hetgeen dan partelen heet. Evenals bij de boterbereiding, verdient dit om dezelfde reden afkeuring en nog sterker, omdat kaasstof nog spoediger bederft dan boter. Men schaffe zich dus een wrongelmolen aan en is dit te kostbaar, neem dan een paar houten spanen, waardoor het werk wel wat langer zal duren, maar die dan toch ook den schadelijken invloed opheffen.

Nu wordt de wrongel in een kaasvat gedaan en in onze streken perst men in het kaasvat de wei uit, door met de handen er op te drukken. Werkt men, zooals wij pas zeiden, dan is dit niet noodig en men kan dadelijk met de gewone persing beginnen. Maar wat is dan bij die drukking door de handen het geval? De wei moet natuurlijk een uitweg vinden door de gaatjes, die in het kaasvat zijn. Die gaatjes zitten menigmaal verstopt en in plaats van deze open te maken met een pennetje, zet men het vat aan den mond en blaast die gaatjes open.

Behoeft het nog wel betoog, dat zulk eene handelwijze niet alleen vies maar bovendien hoogst nadeelig is voor de kaas? Moet daardoor niet de kaas spoediger tot bederf overgaan? Treedt eens een kerk of school binnen, waar vele personen bijeen zijn en waar eenigen tijd ramen en deuren gesloten blijven. Gij zult bemerken, dat er alles behalve frissche lucht aanwezig is en het doet u onaangenaam aan. Welnu, gij blaast ook bedorven lucht, met al wat zij bevat in de kaas en ik behoef u nu niet te zeggen, dat dit eene hoogst nadeelige uitwerking moet hebben.

Is nu eenmaal de wrongel in den vorm, dan moet er geperst worden. De duur van het persen en de mate van drukking zijn onderscheiden naar de soorten van kaas. Men moet hierbij in acht nemen, dat men in den aanvang minder sterk moet persen dan later; laat men de drukking langzamerhand sterker worden, dan zal de wei vollediger worden verwijderd dan door een plotselinge sterke drukking, omdat dan de buitenste laag zoo dicht wordt, dat daardoor de wei belet wordt uit te vloeien. Verder moet men met minder kracht persen, naarmate de kaas vetter is, daar zij bij sterke drukking een groote hoeveelheid van haar vet verliest en bovendien kan vette kaas juist door het vet nooit zulk een vastheid verkrijgen.

Vervolgens hangt het er van af of men de kaas spoedig voor het gebruik in den handel wil brengen of niet, want hoe langer en hoe sterker men perst, hoe langer tijd de kaas behoeft om behoorlijk te rijpen, doch hoe beter zij ook voor bederf kan bewaard blijven. Men ziet, dat sterke persing dezelfde uitwerking heeft als hooge temperatuur bij het stremmen. Met vette kaas kan men beginnen met ongeveer 2 K.G. drukking voor 1 K.G. kaas. Na een uur of vier vermeerdert men het gewicht tot 4 K.G. en laat deze drukking ongeveer 10 uur werken. Wil men nu de kaas als vroeg rijpe in den handel brengen, dan kan men hiermee volstaan, maar wil men de kaas langer bewaren, dan drukke men nog eenige uren met 8 K.G. per K.G. kaas. Zeer gemakkelijk wordt de drukking bewerkstelligd door de enkele en de dubbele ijzeren kaaspers.

Wij zijn genaderd tot het zouten der kaas, dat natuurlijk noodig is om ze voor bederf te bewaren. Men gebruike ook hier, even als bij de boterbereiding, het zuiverste zout. Dat zouten der kaas mag evenwel niet licht gesteld worden, daar te veel zout het rijpen der kaas belet. In Holland wordt in de meeste boerderijen de afgewerkte kaas in de pekkel gelegd, om daar zoo lang te verzoeven, als de boerin denkt dat noodig is. Het op deze wijze zouten der kaas geeft geen zekerheid, dat het zout tot het hart der kaas doordringt.

Nu eens dringt de pekkel snel, dan weer langzaam, nu eens diep, dan weer minder diep in de kaas door. Het gevolg hiervan is dar, ook, dat veel kaas door het zouten meer of minder bedorven wordt, daar het doordringen der pekkel afhangt van de meerdere of mindere dichtheid van de kaas. Zoo treft men dan ook wel te zoute kaas aan, evenals kaas, waar het zout niet tot het hert is doorgedrongen en zelfs van binnen bedorven is. De oorzaak, waarom de boeren in 't algemeen deze wijze van zouten toepassen, is gelegen in het spoediger stevig worden der korst en in het verkrijgen van een fraai uiterlijk. Beter is het de wrongel te zouten en daardoor verkrijgt men, bij goed doorwerken van het zout, ook gelijkmatig gezouten kaas.

Wil men de zoeven genoemde voordeelen behouden, welnu, men doe door de wrongel niet de geheele vereischte hoeveelheid zout en legge daarna de kazen 2 á 3 dagen in de pekkel. Overigens is het zeker, dat bij eene goede behandeling ook wel een stevige korst is te verkrijgen, zonder dat de kazen in de pekkel liggen. Heeft men oude brokken bij nieuwe wrongel gedaan, of heeft men te weinig zout gebruikt, of ook wanneer men te veel stremsel heeft aangewend, dan is het in de pekkel leggen noodzakelijk, daar andere de kaas gaat gisten, dat gewoonlijk bij het bewaren eerst intreedt.

De scheikundige werkingen, die bij het zoogenaamde rijpen in de kaas optreden, zijn nog niet verklaard, zoodat wij dit punt stilzwijgend kunnen voorbijgaan.

Het bewaren der kaas, moet in daartoe doelmatige vertrekken plaats hebben. De kaas moet heel wat vocht verliezen, als zij uit de pekkel of onder de pers uitkomt. De waterdeelen moeten van binnen naar buiten door de korst heen dringen, want doet het dat niet, dan bederft de kaas spoedig. Die korst is dus van belang en de vochtigheid van de lucht in het vertrek niet minder. Kan die lucht geen vocht meer opnemen, dan staat de verdamping in de kaas stil, hetgeen niet anders dan nadeelig werken kan, daar bij groote vochtigheid schimmel zich ontwikkelt. De temperatuur tracht men zooveel mogelijk op 15° C. te houden.

De lucht in de kaaskamer moet zuiver zijn om dezelfde reden als bij de boter is vermeld. Een al te drooge lucht vermijde men, daar de korst daardoor gaat scheuren en dus gelegenheid geeft voor het binnentreden van het bederf. Het keeren der kazen moet iederen dag plaats hebben en het stevig afwrijven met een doek is zeer aan te bevelen, omdat daardoor de myt en de vlieg beter uit de kaas wordt gehouden. Hier en daar wascht men de kazen eens per week met water of wei en droogt ze daarna weer goed af; dat is ook zeer aan te bevelen. Het wasschen met azijn of bier, waarin saffraan is afgetrokken, is een goed beveiligingsmiddel tegen de vlieg. De gebreken der kazen zijn in de meeste gevallen te voorkomen, als men gezonde melk, zuivere lebbe, zuiver zout neemt en als men zindelijk naar de eischen der kaasbereiding werkt.

Hiermee meen ik voldaan te hebben aan het vereerend verzoek, mij door de afdeeling Vijf-Heerenlanden enz. der H. M. v. L. gedaan. Moge het iets goeds uitwerken en vooral aansporen om eens proeven te nemen naar aanleiding van het bovengezegde. GOIUDRIAAN, 18 Sept.

A. KARS.

Nieuwe Gorinchemsche Courant, 09/12/1888; p. 2/4

Meerkerk, 6 Dec. Alhier worden pogingen aangewend tot de oprichting eener wekelijksche kaasmarkt, waardoor voorzeker een groot gedeelte van de Alblas-

serwaard en geheel de Vijfheerenlanden zeer gebaat zal zijn, daar deze gemeente op kleinen afstand is omringd door 23 gemeenten, waar de kaasmakerij hoofdzaak is en bovendien door hare ligging aan de Keulschevaart voor verzending zeer gemakkelijk; wijders bestaat in de geheele waard geen kaasmarkt, zoodat al de kaas aan de huizen wordt opgekocht en voor het meerendeel te Groot-Ammers geleverd. Voor vele kaasmakers is die afstand 6 uur en meer, zoodat men bijna zeker mag zijn dat die voorgenomen markt alle kaas van slagen zal hebben, zoowel producenten als afnemers voorspellen haar eene schoone toekomst.

Pakhuisruimten zijn goedkoop te verkrijgen, althans voor het tegenwoordige, de belastingen zijn alhier zeer laag, zoodat in een en ander wel eene reden gezocht kan worden dat kaaskoopers zich alhier zullen vestigen en pakhuizen zullen inrichten.

Nieuwe Gorinchemsche Courant, 13/12/1888; p. 3/4

LEERDAM, 11 December.

Mijnheer de Redacteur!

In uw Blad van Zondag 9 Dec., lees ik in 't bericht uit Meerkerk, ten opzichte de oprichting van een kaasmarkt aldaar, dat al de kaas in de *Vijfheerenlanden* aan huis moet worden opgekocht en voor 't meerendeel te Groot-Ammers wordt geleverd. Zulks is niet geheel waar. Hier te Leerdam worden door de heeren Stigter en Schreuders elken Zaterdag honderden kazen ontvangen. En als men daarbij nog voegt de kaashandel van den heer Mik, dan kan men gerust aannemen, dat de kaashandel alhier vrij levendig is.

UW CORRESPONDENT.

Kaasmarkt Meerkerk.

De Vrije Wekelijksche
Kaasmarkt te Meerkerk,
zal voor het eerst worden
gehouden op 3 Mei a.s. en
verder iederen **VRIJDAG**.

Aanvang der markt voor-
loopig des morgens 8 uur.

De Burgemeester,
S. H. BINKES.

De Secretaris,
F. S. W. GAUTIER.

KAASMARKT MEEBKERK.

24 MEI 1889.

Aangevoerd 79 partijen.
Prijs: 1e kwal. 18,— à 19,—; 2e kwal.
f 16,— à 18,—. Handel levendig.

GOUDA 23 MEI 1889.

Aangevoerd 75 partijen.
Prijs 1e kwal. f 20,— à f 22,50
" 2e kwal. f 17,— " " 19,—
Noord-Holl . . . " 22,— " " 26,—
Handel redelijk.
Goeboter f 1,10 à f 1,15
Weiboter " 0,80 " " 0,90
Goeden aanvoer, handel vlug.

1e markttag Meerkerk - 3 mei 1889 - niet gevonden!

Zie bij de bijlage, een tabel met enkele kaas
marktgegevens van de Kaasmarkt van Meerkerk

Uit Schoterland bericht men dat bij vele boeren de kaas moet wijken voor de biggen en varkens. Deze dieren zijn namelijk zoo hoog in prijs, dat de veehouders kans zien uit hunne afgekarnde melk te maken, als zij deze gebruiken tot het mesten der krulstaarten, dan om daarvan kaas te maken, waarom zij de kaaspers laten rusten en de melk in de varkenstrog brengen. In deze week werden in deze gemeente nog 10 biggen van 6 weken oud verkocht voor de som van f 125. Volgens, kenners waren deze biggen nog niet eens „voorlijk”. De slaggers verzenden wegens de hooge prijzen dit vee niet naar Londen.

Nieuwe Gorinchemsche Courant, 02/03/1890; p. 1/4

In Friesland vermeedert het aantal boterfabrieken bijna met iederen dag. In verschillende dorpen is eene dergelijke inrichting verzezen en men denkt er op menige plaats aan eene tweede fabriek op te richten. Zoo zal in den loop van den zomer te Sloten eene uitgebreide boterfabriek opgericht worden. Algemeen vinden deze fabrieken bij den boerenstand in Friesland een gunstig onthaal.

Vanaf 1888 komen er enkele meldingen over nieuwe boterfabrieken in Friesland. De naam Zuivelfabriek of Kaasfabriek wordt nog niet gebruikt

Nieuwe Gorinchemsche Courant, 13/03/1890; p. 1/4

Kaasmarkt te Gorinchem.

BURGEMEESTER en WETHOUDERS van Gorinchem, maken bekend dat, aan te vangen met **VRIJDAG DEN 9 MEI 1890** en vervolgens wekelijks op dienzelfden dag, binnen de gemeente zal worden gehouden, eene markt voor de verhandeling van **KAAS IN HET GROOT**.

Zij deelen voorts mede:

- a. dat de weekmarkt wordt gehouden van 1 April tot 31 October, van des morgens ten vier ure tot des namiddags ten vijf ure, en van 1 November tot 31 Maart, van des morgens ten zes ure tot des namiddags ten vijf ure;
- b. dat de ter markt aangevoerde kaas, door de zorg van een ambtenaar der gemeente, *kosteloos* ter plaatse van den aanvoer wordt gewogen;
- c. dat voor het innemen van plaatsen, bij de verhandeling der kaas, geen belasting is verschuldigd;
- d. dat als marktplaats voor den verkoop der kaas is aangewezen het plein van het beursgebouw, onmiddellijk aan het water gelegen; en
- e. dat op het terrein, voor den verkoop aangewezen, eene bewaarplaats zal worden opgericht voor den tijdelijken opslag der verkochte kaas.

GORINCHEM, den 10 Maart 1890.

Burgemeester en Wethouders voornoemd,
De Secretaris, **W. SLOOTWEG.** De Burgemeester,
C. VAN ANDEL.

Ook in 1891 nog adv over kaasmarkt Gorkum eind 1891 laatste knipsel

Advertentieblad, 04/04/1890; p. 3/4

— Wegens de lage boterprijzen is men te Hoornaar en omstreken ook tot het kaaswringen overgegaan. De November- en Decemberkaas is tegen 25 à f 26 de 50 KG. opgeruimd.

De aanstaande kaasmarkt te Gorinchem. Door A. Kars.

Met ingenomenheid zullen zeker velen het besluit van het Gemeentebestuur van Gorinchem vernomen hebben, dat vanaf 9 Mei, elken Vrijdag eene markt voor de verhandeling van kaas in 't groot zal worden gebonden. Heeft zulk een markt te Gorinchem recht van bestaan?

Onzes inziens zeer zeker; immers Gorinchem ligt te midden van eene streek, waar de zuivelbe-reiding hoofdzaak mag genoemd worden. Gorinchem ligt zeer gelegen; vooreerst kunnen handelaars in kaas zeer gemakkelijk van elders deze stad bereiken, gelegen als zij is aan het spoorweg-net. Verreweg de meeste wegen, welke de verschillende dorpen uit den omtrek met Gorinchem verbinden, zijn goed onderhouden. Jammer, dat wij dit niet kunnen zeggen van alle wegen, daar de weg door Schelluinen zeer veel te wenschen overlaat.

De producten kunnen met scheepsgelegenheid in alle richtingen worden vervoerd, maar vooral in de richting Rotterdam, van waar uit de verzending naar het buitenland plaats heeft. Bij gesloten water is de spoorwegverbinding weer van belang. Commissionnairs kunnen dus in Gorinchem gemakkelijk de gekochte waar verzenden.

Om de kaasmarkt te doen slagen heeft het gemeentebestuur zeer gunstige bepalingen gemaakt, zooals het kosteloos wegen van gemeentewege der aangevoerde kaas en het aanwezig zijn van eene bewaarplaats voor den tijdelijken opslag der verkochte kaas. De marktplaats is zeer gunstig gelegen, daar de verkochte kaas onmiddelijk in de schepen kan worden geborgen, omdat de markt vlak bij het water ligt. Dit alles is evenwel niet voldoende. Er moet aanvoer zijn en ook zullen er koopers moeten wezen. Wat den aanvoer betreft, die hangt geheel af van de boeren. Zullen zij komen? De markt te Meerkerk heeft geleerd, dat er althans zijn, die komen willen en wanneer er nu maar opkoozers komen, dan zullen ook de boeren met hun kaas zich wel vertoone-n.

De boeren in den Alblasserwaard zijn er zoo gewoon aan geraakt, dat de opkoopere in hunne woningen de kaas komen koopen, dat het waarlijk voor verreweg het meerendeel niet gemakkelijk gaan zal om met die gewoonte te breken. Ik wil volstrekt niet ontkennen, dat het gemakkelijk is, als de opkoozers langs de woningen komen, maar of het altijd even voordeelig is, is eene andere vraag.

Komen er op de markt opkoozers uit verschillende plaatsen, dan heeft men meer kans goede waar tegen een hoogen prijs van de hand te zetten, omdat goede waar altijd zeer gewild is. Minder goede waar wordt in het algemeen door de opkoozers ongaarne gekocht en dan nog tegen veel minderen prijs. Op de markt komen echter menschen, die verschillende kwaliteit zoeken, zoodat ook voor die waar de markt eene voordeelige gelegenheid aan de hand doet, om voor een goeden prijs te worden verkocht.

Neemt men nu nog in aanmerking dat voor vele boeren de afstand naar Gorinchem veel geringer is dan die naar de woonplaats der opkoozers, dan kan het niet anders of de markt te Gorinchem zal, al is het dan in den beginne niet zoo druk, toch vrij goed bezocht worden en langzamerhand zal de handel en levendigheid toenemen. En de opkoozers? Gewoonlijk vertoone-n zij, die geregeld den boer langs rijden, zich niet op de kaasmarkt. En toch was het ook hun belang er te verschijnen. Nu toch kost het hun heel wat tijd om al de boeren langs te rijden en langs den weg

zijn, kost gewoonlijk veel geld. Op de markt kan hij op den vastgestelden tijd verschijnen en dat kost hem slechts een enkele reis. Nu is het waar, dat vele kaaskoopers tevens handelen in koeien, zout en meer landbouwartikelen en dat zij dus, als zij langs de boeren gaan om de kaas te kopen, tevens gelegenheid hebben om hunne waren te slijten.

Maar zouden de landbouwers van zelf niet kopen bij hen, die hunne kaas geregeld van hen op de markt kopen, als althans die waar goed is? En is het in dit opzicht voor de boeren niet veel gemakkelijker, dat zij, hunne kaas aan de markt brengende, ook vrij blijven om te kopen, waar zij willen? Hoe meer vrijheid hoe beter. Eén wensch zouden wij nog willen uitspreken, namelijk of er zich niet één of meer opkoopters in Gorinchem zouden kunnen vestigen.

De gelegenheid is dunkt ons uitstekend, om er een goed bestaan te hebben, ook al is het dat de kaasmarkt niet mocht slagen. Ik heb wel eens van boeren uit deze streek gehoord, dat het zoo jammer is dat er tegenwoordig geen opkoopters meer in Gorinchem wonen, daar het voor velen een groot gemak zou zijn, als zij hunne kaas te Gorinchem konden leveren, Welnu, zou er niemand zijn, die van de gelegenheid zou willen gebruik maken om in den kaashandel te Gorinchem een goed bestaan te vinden; men kan er tevens handel in veevoeder enz. aan verbinden. Zouden de boeren uit den omtrek ook niet spoediger besluiten, naar de markt te Gorinchem hunne kaas te brengen, indien zij wisten, dat er zich opkoopters met ter woon gevestigd hadden? Voorzeker zou dit het geval zijn.

De kaasmarkt te Gorinchem heeft alle reden van bestaan, om de reeds in het begin van ons artikel genoemde redenen. Indien nu belanghebbenden, en dat zijn in de eerste plaats de boeren . en de opkoopters, maar naar Gorinchem komen, de eersten met hun kaas, de laatsten om te kopen, dan voorzeker zal de kaasmarkt eene goede toekomst tegemoet gaan en in het belang zijn van onzen boerenstand. Niemand wachtte tot een ander hem voorga, maar hij kome zelf zonder te vragen of anderen wel gaan zullen. Beschaamt de loffelijke pogingen van het gemeentebestuur van Gorinchem niet, om in het belang van den boerenstand een kaasmarkt daar ter plaatse op te richten.

Neemt Gouda eens tot voorbeeld. Daar heeft men een druk bezochte kaasmarkt en zou dan Gorinchem er geen kunnen hebben?

Moge de toekomst ons leeren dat dit wel het geval is.

Goudriaan, April 1890.

A. KARS.

KAASMARKT

TE GORINCHEM,

9 MEI 1890.

Op de heden alhier voor het eerst gehouden Kaasmarkt was de aanvoer als volgt:

1 partij van Dubbeldam, te Schelluinen, groot 45 stuks, wicht 252 kilo

• n

1 partij van W. de Kuiper, te Peursem, groot 52 stuks, wicht 532 kilo.

De eerste partij werd gekocht door een kaashandelaar alhier, tegen f 27 en de tweede door een Rotterdamsch kaashandelaar, tegen f 24 de 50 kilo.

't Is te bejammeren dat het advies van de Kamer van Koophandel niet is gevolgd om deze markt op Maandag te houden en het algemeen gevoelen van de landbouwers en kaashandelaars is, dat de Vrijdag daarvoor alhier totaal ongeschikt blijkt te zijn.

Kaasmarkt Meerkerk.

9 Mei 1890.

Aangevoerd 42 partijen.

1e kwal. f 25.—, tot f 27,25.

2e " " 22,— " " 24,50.

Handel zeer vlug. Veel koopers.

— Naar men verneemt bestaat het plan om te Ameide eene natuur-boterfabriek op te richten.

Meerkerk. Op Donderdag 13 Nov. a. s., zal de heer C. Verweij, kaashandelaar te Harmelen, in de zaal van den heer T. Kleijn alhier, des avonds te half zes eene lezing houden over Zuivelbereiding.

De onderwerpen waarover achtereenvolgens zal gesproken worden zijn: Geen Heft. — Geen mis-kleurde kaas. — Het Boeren. — Het Wringen. — Het Persen. — De Pekeling. — Om kazen van ééne grootte te maken, onverschillig, hoeveel koeien men melkt. — Slecht water bij de zuivelbereiding. — Welke koeien goede en welke kwade melk geven. — Dewijl de toegang vrij is, ook voor vronwen, verwacht de Marktcommissie terecht eene volle zaal.

LEZING KAASBEREIDING.

Den 13 November 1890 heeft de Heer C. Verweij, kaashandelaar te Harmelen, in het logement van den Heer T. Kleijn te Meerkerk, op uitnodiging van de markt-commissie, een populaire voordracht gehouden over zuivelbereiding; speciaal over de bereiding van kaas en wat daarmede in verband staat.

Nadat de voorzitter van de markt-commissie aan de talrijk opgekomenen den Heer C. Verweij had voorgesteld gaf hij dezen spreker het woord, die ongeveer in hoofdzaak het volgende mededeelde:

De kaasmakerij is voor ons land en in het bijzonder ook in deze streken een voorname tak van bestaan. Wij hebben hier geen mijnen, zooals in andere landen, waaruit men de schatten kan opdelven. De kaaskamer moet dan ook de beste plaats hebben in het huis van den melkboer, die zich op kaasmaken toelegt.

De bereiding der kaas behoort te geschieden door ééne hand, en naar bepaalde regelen, zoowel in betrekking tot de hoeveelheid stremsel, als den tijd welken men duurzaam besteden moet, alles met de grootste oplettendheid en nauwkeurigheid.

Wanneer men de koeien wil gaan melken, mogen deze vooraf niet te sterk worden gedreven naar het koehok, maar moet dit zacht en langzaam geschieden dewijl dit van invloed is op de melk en daardoor ook op de kaas welke men daarvan maakt.

Ook mag men koeien met volle uiers niet te driftig met melken aanpakken. Door zacht en lang wrijven moet eerst het uier worden voorbereid totdat de melk in de spenen schiet, om daarna met meer kracht door te melken, en zolang aanhouden tot de laatste druppel er uit is.

Na het melken moet de melk worden *doorgezeigd* met de theems boven een fijnen doek die vooraf over den tob is uitgespreid. De theems moet daarbij zoo aan de zijde van den tob worden geplaatst, dat bij het uitgieten der melk, de bodem van den emmer niet boven den tob kan komen.

Door deze behandeling wordt de melk beter gezuiverd van alle onreine bestanddeelen en is van veel invloed op de hoedanigheid der kaas. , Wanneer eene koe zijn poot in de melk heeft geslagen, mag deze onzuivere melk niet voor kaasbereiding dienen, maar tot andere doeleinden worden aangewend.

De wringtob moet vooraf worden geeikt; met een stokje dat men daar in plaatst, en waarop bij elke 10 Liter een keepje wordt gesneden. Daardoor weet men de hoeveelheid melk en kan men ook met juistheid bepalen hoeveel stremsel er bij moet.

Nadat men het stremsel er heeft ingedaan, moet de melk minstens een half uur staan. Het roeren moet dan heel zacht beginnen en vervolgens wat sterker worden voortgezet. Als dit is geëindigd, schept men 1/3 gedeelte wei daarvan af, alles op de warmtegraad van den thermometer welke men terzijde van den tob aan een touwtje hangt, aan welks ander einde een houtje wordt bevestigd, om buiten den tob als contra gewicht te dienen. 't Is zeer verkeerd om tot verwarming er heet water bij te gieten. Als dit de wrongel raakt, verkrijgt men harde stukjes waardoor de kans kort en ongelijk van kleur wordt.

Het verwarmen zoo noodig behoort alleen te geschieden met door heet water verwarmde bussen. Ieder persoon moet bij het wringen niet meer dan een kaas van 5 kilo voor zijn werk hebben. Hoe spoediger de kaas in 't vat des te beter, want als de kaas te koud wordt pakt zij niet. Als de kaas in 't vat is, mag men in 't eerst niet te zwaar persen doch dikwijls omkeeren. Door in 't begin te zwaar te persen wordt de kaas te glad en daardoor ongeschikt om pekels op te nemen. De pekels moet helder en sterk zijn. Door flauwe of slappe pekels wordt veel kaas bedorven. Goede kaas kan nimmer te zout zijn; de korte kaas wel. Het kleursel dat men gebruikt mag niet rood maar geel van kleur zijn.

Wanneer men zwaardere kaas wil maken en daarvoor met één maal geen melk genoeg heeft, kan men dit eerste maal afkoelen, door er een bus koud water in te zetten. Alsvorens men dan het volgende warme maal er bijvoegt moet de melk van het eerste maal met een bus heet water tot melkwarmte worden gebracht.

Het gebeurt menigmaal dat er in den zomer gebreken in de kaas ontstaan en men dit toeschrijft aan de melk van een of meer *tuchtige* koeien. In de meeste gevallen echter veroorzaakt de melk van de reeds gedekte koeien dit ongemak. Door deze koeien alsdan een weinig lijnkoek te voederen, wordt veelal dit gebrek verholpen.

Spreker eindigde met de verklaring dat de oprichting der kaasfabrieken vooral niet in het belang der huurboereu was, ook met het oog op den uitvoer. 't Was wel heel gemakkelijk maar men onderhield de zaak niet, ook niet voor het nageslacht.

Naar zijn beste weten had hij een en ander van de kaasbereiding medegedeeld. Hij hoopte dat ieder die er belang bij heeft het goede zaad er zou uitpikken en er voordeel mede doen.

De voorzitter der markt-commissie bedankte den spreker in gepaste woorden, riep hem een tot weerziens toe en wenschte dat hij als kaashandelaar elken Vrijdag op de markt zou zijn.

AANBESTEDING.

Op Dinsdag 2 Juni e.k., ten één uur namiddags, zal in het koffiehuis »Hof van Holland," bij J. DE JONG, te *Leerdam*, worden

AANBESTEED:

**Het Bouwen van een
KAAS- en ROOM-
BOTERFABRIEK
te Leerdam, met bij-
levering van de daar-
toe benodigde ma-
terialen.**

Aanwijzing Donderdag 28 Mei, ten één uur namiddag.

Gedrukte bestekken en teekeningen zijn van af den dag der aanwijzing à *f* 2,50 per stel, en inlichtingen te bekomen bij den Heer E. WIGGELINKHUIZEN, architect te *Leerdam*.

Nieuwe Gorinchemsche Courant, 07/04/1892; p. 2/4

Hoornaar, 4 April.

— Hoewel door zeer enkelen den ganschen winter door kaas gewrongen werd, is echter eerst sedert enkele weken het kaas wringen vrij algemeen begonnen. In den loop der vorige week zijn hier eenige stallen afgeleverd, die tegen f 22,50 à f 23,50 de 50 K.G. waren opgekocht.

Nieuwe Gorinchemsche Courant, 11/12/1892; p. 1/4

Als de tijen verlopen, moet men de bakens verzetten. Dat schijnt ook op het eiland IJselmonde door de veehouders te worden begrepen; nimmer zijn er op dat eiland zoo veel koeien gemolken in den winter als dit jaar. Daar de boterfabrieken zooveel behoefte hebben aan melk en de boer die gelden zeer goed kan gebruiken, zijn er vele contracten gesloten om in den winter melk te leveren.

BINNENLAND.**Gorinchem, 18 Febr.****De werking van de Boterwet!**

Tusschen een boer van buiten of, juister gezegd, een boterhandelaar, — want de man houdt er geen koe op na, — die wekelijks honderden kilo's „boter” in Den Haag aflevert, en een zijner klanten, had gisteren volgend gesprek plaats, dat een niet onaardig beeld geeft van de werking der Boterwet, waarover in de Tweede Kamer zulke lange discussiën gehouden werden.

Mevrouw: „Hé! heb ik tegenwoordig andere boter voor de keuken? Vroeger stond er „margarine” op en tegenwoordig niet meer.”

De „boer”: „Wel neen, mevrouw, het is dezelfde boter, en ze kost, zooals u weet, ook hetzelfde. Maar, ziet u, we zetten er maar geen „margarine” bij ons in de buurt meer op; want, och, er zijn dames die voor de boeien niet willen weten, dat ze dat voor de keuken geven. Daardoor heb in den begiane een paar klanten verloren, en nu doe ik het maar niet meer; want er wordt niet meer naar omgekeken, en als ze er al eens een te pakken nemen, dan geeft het toch niets; het is zoo moeielijk te bewijzen. Laatst hebben ze er nog eens een te pakken gehad, die net zoo goed als ik margarine verkoopt, en diens boter werd heel goed bevonden.”

Over voor en nadelen boter- en kaasfabrieken

't is een eigenaardig verschijnsel, dat de zuivelfabrieken in enkele streken boter en kaas bereiden, in andere deelen slechts boter produceeren. De kaas- en boterfabrieken vindt men daar, waar de veehouders reeds voor de fabriekmatige verwerking der melk mogelijk was, kaas bereidden.

Waar men alleen boter bereidt, gaat de afgeroomde melk naar de boerderij terug en dient dan tot voedsel voor kalvers en varkens. Dat dit een uitstekend voedsel is, is zeker, maar voordeelig, - dat betwijfel ik sterk.

Laat ons aannemen, dat een beslag vee per koe 3000 L. melk geeft, en dat daarvan 15 pct. afgaat voor boter, kaas en karnemelk, dan blijft er 2550 L. wei over van iedere koe; dit is afval, die naar evenredigheid van de geleverde melk gratis wordt teruggegeven. Nemen we aan, dat van de 3000 L. melk 10 pct. room genomen wordt, dan blijft er 2700 L. afgeroomde melk over. Stellen we de hierin aanwezige kaas op 1¾ cts. per L., dan vertegenwoordigt dit eene waarde van 2700 x 1¾ cts. = ruim 47 gld. Dit bedrag is te hoog om de afgeroomde melk met voordeel te kunnen voederen.

Een veehouder met 10 stuks vee zou dan 10 x 47 gld. = 470 gld. meer uit zijne kalvers en varkens moeten maken, dan wanneer hij de melk aan de fabriek liet en wei voederde. 't Is natuurlijk, dat men het kalf van 't begin af geen wei kan voederen. Welnu, geef eerst volle melk (vooraf biest of colostrum), daarna afgeroomde melk en gaat zoo geleidelijk tot wei over. Bij de wei moet het een of ander krachtvoeder (lijnzaad) gegeven worden. Dat dit een goed voedsel is, kan men zien door de oogen b. v. naar Friesland te wenden. Daar leveren bijna alle veehouders hunne melk aan de kaas- en boterfabrieken en ontvangen slechte wei terug.

Toch heeft genoemde provincie een uitmuntenden veestapel.

Velen voederen de kalveren karnemelk en verkiezen deze boven afgeroomde melk. De laatste is m.i. beter, omdat het met de natuur van het dier overeenstemt; immers de zoete of versche melk is bestemd tot voeding van 't kalf. Beide, karnemelk en afgeroomde melk, moeten dezelfde voedingswaarde bezitten, daar beide ontdaan zijn van botervet. De suikerdeelen van de afgeroomde melk zijn in de karnemelk verzuurd, wat de voedingswaarde niet verhoogt. Verder op de voeding zal ik niet ingaan.

Dat dit stukje de veehouders, die aandeelhouders van boterfabrieken zijn of worden en dus afgeroomde melk voederen, eens tot nadenken spoort, dat de boterfabrieken ook kaas produceeren!

R. N.

Nieuwe Gorinchemsche Courant. 16-03-1893; p.2/4

A1mkerk, 11 Maart. De heer P. van Hoek, Rijkslandbouwleeraar voor Noord-Brabant, heeft gisterenavond voor een zeer talrijk publiek, voor het meerendeel bestaande uit landbouwers en veehouders, eene leerrijke voordracht gehouden over zuivelbereiding en hulpmeststoffen. Die voordracht werd niet alleen door ingewijden, doch ook door oningewijden met onverdeeld aandacht aangehoord. Ja, uit den grond van ons hart mogen wij zeggen, dat de heer Van Hoek iedereen ge-

boeid heeft door zijne aangename wijze van spreken en uitblinkende duidelijkheid van voortelingen.

Zuivelbereiding was zijn belangrijkste onderwerp, waarover zooveel belangstelling betoond werd, dat velen met hem de noodzakelijkheid inzagen van de oprichting eener boterfabriek. Enkele heeren, bij wie dit denkbeeld reeds langen tijd aanhangig is geweest, doch tot nog toe de noodige medewerking niet hebben kunnen verkrijgen, hebben nu besloten eene bestaande boterfabriek te gaan bezichtigen, ten einde daarna te trachten alhier eene dergelijke inrichting coöperatief in het leven te roepen.

Voorts onderhield de heer Van Hoek ons over den gewenschten bouw van melkvee, en gaf hij ons vele nuttige wenken omtrent de wijze van melken en het bewaren van melk. Het gebruik van den thermometer en den melkseperator bij het botermaken werd door hem bijzonder aanbevolen.

Bij de bespreking over hulp meststoffen achtte hij voor deze kleistreek Chilispeter en Superphosfaat, het meeste geëcht. Deze stoffen zijn ook hier reeds door enkele voornamen landbouwers aangeschaft.

Jammer, dat deze bijeenkomst niet werd bijgewoond door dames-zuivelbereidsters, de voornaamste belanghebbenden. Met recht zong Schiller.
Ehret die Frauen! Sie flechten und weken Himmlische Rosen ins irdischen Leben.

Nieuwe Gorinchemsche Courant, 22/06/1893; p. 1/4

Aan de Staten van Zuid-Holland is door Gedeputeerden voorgesteld, der Hollandsche Maatschappij van Landbouw een subsidie van f 1000 voor één jaar te verleenen, voor het aanstellen van een zuivelconsulent, en de beslissing op de aanvraag om een jaarlijkse subsidie van f 1000 voor dit doel aan te houden tot van genoegzame waardeering bij den landbouwenden stand gebleken is en de behoefte aan die jaarlijkse subsidie is aangetoond.

Advertentieblad, 25/08/1893; p. 3/4

Heden hield de afdeeling Vijfheerenlanden c.a. der Hollandsche Maatschappij van Landbouw eene talrijk bezochte vergadering alhier.

Verder werd met bepaalde ingenomenheid kennis gemaakt met den onlangs aangestelden zuivelconsulent voor Zuid-Holland, den heer T. J. Swierstra, en van het voornemen van dezen, om verschillende malen de vergaderingen dezer afdeeling te bezoeken, worden goede resultaten verwacht, daar de wijze waarop de heer Swierstra zijne onderwerpen behandelt, geheel in den geest valt der landbouwende bevolking.

1894

Advertentieblad, 16/03/1894; p. 3/4

— Men schrijft uit Hoornaar :
Vrij algemeen heeft men hier in de omstreken een begin gemaakt met het kaaswringen, zoodat weldra de eerste hooikaas in den handel zal gebracht worden

Nieuwe Gorinchemsche Courant, 01/11/1894; p. 2/4

Noordeloos, 30 October. De sedert drie weken door den heer A. Bos, zuivelconsulent, gehouden cursus in de zuivelbereiding, wordt door alle daaraan deelnemende jongedochters om 't zeerst geroemd, zijne methode heeft veel overeenkomst met de alhier algemeen gevolgde, vooral de verklaring van het gebruik der verschillende instrumenten, en de practische wenken gedurende de werkzaamheden gegeven, worden zeer op prijs gesteld.

Jammer echter dat er zoo weinig, door de vele in den omtrek wonende boerinnen, gebruik wordt gemaakt, om van de zoo schoone gelegenheid tot bijwoning der lessen te profiteeren.

Noordeloos vorig jaar opkoop van melk door Rotterdamse margarine, nu levert een enkele boer aan een Rotterdamse condensfabriek

1895

1896

Nieuwe Gorinchemsche Courant, 01/01/1896; p. 2/4

Woudrichem, 30 Dec. De gezamenlijke melkboeren hier ter plaatse, hebben onderling eene vergadering belegd, ten einde te beraadslagen om de prijs der zoetemelk van 6 cts. per liter te verhoogen tot 8 cts. Na eenige discussie werd echter besloten, de oude prijs te behouden, daar de Woudrichemsche roomboterfabriek de melk ook voor 6 cts. per liter verkoopt.

1897

Nieuwe Gorinchemsche Courant, 23/12/1897; p. 2/4

Hoornaar, 21 Dec. In de laatste drie weken is de prijs der kaas nagenoeg dezelfde gebleven. Het wringen is echter gedaan en de voorraad zoo goed als opgeruimd. De restantjes worden hier en in de omstreken nog tegen f 23 à 26 de 50 K.G. opgekocht.

1898

Nieuwe Gorinchemsche Courant, 18/12/1898; p. 2/4

Hoornaar, 15 Dec. In de laatste 14 dagen is de prijs der kaas weder f 1 per 50 Kg. gedaald. Door de opkoozers wordt thans hier en in de omstreken f 17,— à f 22,— de 50 Kg. besteed. Het wringen is echter zoo goed als gedaan.

1899

Nieuwe Gorinchemsche Courant, 17/12/1899; p. 2/4

Hoornaar, 14 Dec.
— Gedurende de laatste 14 dagen is de prijs der kaas dezelfde gebleven. Door de opkoozers wordt thans hier en in de omstreken f 25 à f 28 de 50 KG. besteed. Het kaaswringen is echter gedaan en de aanwezige voorraad gering.

1900 >

1901

Twee van de tientallen boedel-advertenties. Opvallend: 1909 en 1920 groot aanbod!

Nieuwe Gorinchemsche Courant, 03/03/1901; p. 2/4

Hoornaar, 27 Febr. Deze en de vorige week is hier reeds door enkelen een begin gemaakt met kaas wringen. De zoogenaamde hooikaas zal dus weldra in den handel komen.

Nieuwe Gorinchemsche Courant, 17/03/1901; p. 2/4

Hoornaar, 14 Maart.

— Om de volgende week te leveren zijn hier reeds twee stallen hooikaas opgekocht tegen f 23,50 en f 24 de 50 K.G. Het kaaswringen is thans vrij algemeen begonnen.

Advertentieblad, 22/03/1901; p. 3/6

— In „de Vijfheerenlanden” en in „de Alblasserwaard” is met het kaaswringen algemeen een aanvang genomen. Reeds werden enkele partijen hooikaas opgekocht tegen f 23 à f 24 de 50 K. G.

Alblasserwaard en Vijfheerenlanden, 15 Maart. De handel in kaas en boter gaat redelijk; kaas is in de mindere soorten f 2 per 50 Kilo, wei-boter f 0,10 per Kilo lager in prijs. Men besteedt thans in deze streken voor kaas f 0,20 à f 24 per 50 Kilo naar wicht en kwaliteit; goeboter f 0,55, weiboter f 0,45 per $\frac{1}{2}$ Kilo.

Nieuwe Gorinchemsche Courant, 15/12/1901; p. 2/4

Grootammers, 13 Dec.

— Door de kaashandelaars alhier zijn de partijtjes kaas hier en in de environs deze week gekocht, naar gewicht en kwaliteit, tot 27 $\frac{1}{2}$ gld. de 50 KG. De handel is over het algemeen redelijk.

Enkele landbouwers hebben reeds opgehouden met het wringen van kaas.

Nieuwe Gorinchemsche Courant, 13/03/1902; p. 2/4

Hoornaar, 10 Maart. Met het kaaswringen is hier de vorige week reeds door dezen en genen een begin gemaakt. De nieuwe hooikaas zal dus weldra in den handel komen.

Nieuwe Gorinchemsche Courant, 02/04/1903; p. 2/4

Hoogblokland, 26 Maart. Bij enkele landbouwers alhier is het kaaswringen sinds korteren of langeren tijd weder begonnen en een heeft reeds een stal jonge kaas verkocht voor f 20 de 50 KG. Die prijs is belangrijk lager dan verleden jaar, toen op denzelfden tijd f 25 en soms meer werd besteed. Vele landbouwers blijven dan ook nog karnen; dat is meer loonend, want geregeld wordt de boter opgekocht tegen f 1 de KG.

Advertentieblad, 20/06/1902; p. 3/6

— 't Gaat met de kaasfabricatie te Hoog-Blokland dit jaar weer naar wensch. Doordat er op zijn tijd regen gevallen is, is er volop gras in de weilanden en geven de koeien uitstekend. De prijs der kaas is daarbij hoog. Voor kazen van pl.m. 10 pond wordt tot f 25 per 100 halve kilo's besteed, voor die van 10 en minder pond f 28. Zeer zware kaas wordt thans nog niet gewrongen.

1903

Advertentieblad, 27/03/1903; p. 3/8

— Bij enkele landbouwers te Hoog-Blokland is het kaaswringen sinds korteren of langeren tijd weder begonnen en een heeft reeds een stal jonge kaas verkocht voor f 20 de 50 K.G. Die prijs is belangrijk lager dan verleden jaar, toen op denzelfden tijd f 25 en soms meer werd besteed. Vele landbouwers blijven dan ook nog karnen; dat is meer loonend, want geregeld wordt de boter opgekocht tegen f 1 de K.G.

Nieuwe Gorinchemsche Courant, 06/12/1903; p. 2/4

Hoornaar, 3 Dec. Het kaaswringen is bij de meeste boeren alhier afgelopen. Jammer voor hen, daar de kazen gedurende den herfst zoo geldig blijven. Deze week zijn hier nog eenige partijen opgekocht voor den prijs van f 27 voor gewone kwaliteit, zwaardere soorten tot f 29 per 50 K.G.

Varkenshandel onveranderd, vette varkens 18 à 19, Engelschen 15 à 16 cts. per half kilo. Biggen van f 4 tot f 8 per stuk.

Nieuwe Gorinchemsche Courant, 07/02/1904; p. 2/4

Meerkerk, 4 Febr. Vrijdagavond ll. hield de heer Bos, zuivelconsulent voor de prov. Zuid-Holland, in de zaal van mej. Romeijn, eene lezing over „Vee fokkerij en veevoeding, ook in verband met de Zuivelbereiding”.

Spreker schetste ons, hoe in sommige streken van ons land, door het bijhouden van melkstaten wordt gewerkt, om vee aan te fokken, dat een groote melk-opbrengst belooft. Ook bij langere melking in den winter, vooral bij jong vee, moest dit zijns inziens leiden tot meerdere opbrengst. 't Werd dan ook al op vele stallen toegepast.

Uitvoerig behandelde spreker het onderwerp: „Veevoeding”. Hij spoorde belanghebbenden ten zeerste aan goed toe te zien, dat men goede kwaliteit verkreeg voor billijken prijs en hij beval daarvoor coöperatieven aankoop, onder controle aan.

Aan 't einde van zijn zeer leerrijke rede spoorde de heer Bos ieder aan, al 't mogelijke te doen, om den roem van de volle zoetemelksche Goudsche kaas hoog te houden.

Advertentieblad, 23/09/1904; p. 3/6

*— De landbouwer D. de Groot Bz. te Hoog-Blokland verkocht in deze week zijne kazen in het gewicht van ongeveer 30 halve K.G., voor den aanzienlijken prijs van f 33 per 50 K.G. De kaas van minder gewicht wordt verkocht tot f 30.

Advertentieblad, 25/03/1904; p. 3/8

*— De handel in kaas is te Hoog-Blokland weder begonnen; de eerste hooikaas is verkocht voor f 26 per 50 K.G., wat voorzeker een hooge prijs mag worden genoemd.

Advertentieblad, 13/05/1904; p. 1/8

*— De handel in kaas is in de laatste dagen te Hoog-Blokland niet zoo levendig als te voren en de bestede prijzen zijn ook niet zoo hoog meer. Naar kwaliteit wordt door de opkoopters van f 21 tot f 23 per 50 K. G. besteed.

Advertentieblad, 09/09/1904; p. 3/6

*— De handel in kaas is in de laatste dagen te Hoog-Blokland en omstreken levendig en de prijzen zijn stijgende. Voor kazen van 5 a 7 K.G. is reeds tot f 28,— en hooger per 50 K.G. besteed. Een landbouwer uit Hoornaar leverde heden (Vrijdag) zijne zeer zware kazen te Meerkerk voor den aanzienlijken prijs van f 33 per 50 K.G.

Advertentieblad, 04/11/1904; p. 3/8

*— Met den kaashandel gaat het te Hoog-Blokland en omstreken nog steeds levendig en hooge prijzen worden besteed. Zeer zware kaas in het gewicht van ongeveer 30 halve K.G. worden gekocht tegen f 34 à f 35 per 50 K.G. Voor minder zware wordt van f 28 tot f 33 betaald, naar gelang van kwaliteit.

Dank zij het zachte en droge najaar, blijft het vee nog lang in de weide loopden, maar de hoeveelheid gras vermindert toch sterk en bijgevolg ook de hoeveelheid melk, zoodat de kazen ook lichter worden.

1905

1906

Nieuwe Gorinchemsche Courant 18-01-1906; p. 2/4,

Giessennieuwkerk, 11 Januari.

In een hedenmorgen gehouden vergadering bezocht door ongeveer 100 personen en ingeleid door den heer C. M. v. Houwelingen, trad op de heer A. Bos „zuivelconsulent voor ZuidHol-land” te ‘s Gravenhage.

De spreker begint met te zeggen, dat nog niet lang geleden door hem, op deze plaats is gesproken over zuivelbereiding en melkonderzoek. Sinds dien tijd merkt hij tot zijn genoegen dat in dit gedeelte der geïsoleerde Ablasserwaard, een streven tot coöperatief optreden in zake de zuivelbereiding, onder eenige landbouwers merkbaar is geworden. Sommigen hebben persoonlijk een uitgebreid onderzoek ingesteld en het resultaat daarvan is, dat bij hen de mogelijkheid der goede werking van coöperatieve kaasfabrieken vaststaat. Alle plaatsen zijn evenwel niet geschikt door de nabijheid van groote steden, voor coöperatief optreden. De veehouders van die plaatsen kunnen voordeelijker zelfstandig de melk verkoopen. Op andere plaatsen, waar men de melk op de boerderij moet verwerken of aan fabrieken moet verkoopen, zooals dat hier in deze streken in ‘t algemeen plaats heeft, is coöperatie aan te bevelen.

Het is evenwel noodzakelijk, niet lichtvaardig of ondoordacht een besluit te nemen, maar de zaak eerst goed te overwegen. Door zijne medewerking, zegt de spreker, zijn fabrieken opgericht te Westland en te Brielle, welke vrij gunstige resultaten geven. Ook vermeldt de spreker vernomen te hebben, dat hier op vele kleine boerderijen, niet de hoogste prijs voor de kazen kan worden bedongen, omdat door de kleine hoeveelheid melk men genoodzaakt is, eene kleine kaas te maken terwijl de handel zware kazen vraagt; ook wordt niet, op elke boerderij hetzij groot of klein, altijd eerste kwaliteit kaas gemaakt. Ook het verkrijgen van geschikte arbeidskrachten is dikwijls zeer moeilijk.

In korte trekken schetst spreker de reis dien hij met eenige veehouders uit Giessennieuwkerk en Peursum, naar Noord-Holland heeft gemaakt, en hoe die veehouders tot de overtuiging gekomen zijn, dat in fabrieken even zoo goed een eerste kwaliteit product kan worden gemaakt als op de boerderij. Hij acht het ook geen overwegend bezwaar, dat de melk van verschillende boerderijen, gezamenlijk verwerkt wordt. Als voorbeeld noemt bij de in Noord-Holland bezochte fabrieken te: Beemster, Oudendijk, Binnenwijzend en Hoog Karspel, welke laatste als de beste kan worden beschouwd. De leveranciers aan laatstgenoemde fabriek, zetten de avondmelk te koelen en roo- men die des morgens af. Die afgeroomde avondmelk wordt dan tegelijk met de morgenmelk naar de fabriek gebracht.

De room van de avondmelk wordt daar op de boerderij verwerkt. Er wordt dus gedeeltelijk afge- roomde melk geleverd.

De gemiddelde prijzen der kazen uit die melk geproduceerd en de gem. prijzen voor die melk aan de veehouders uitbetaald, zijn van af 1895 als volgt:

Jaar		Per / 50 kg		Per Kg.
1895,	kaas <i>f</i>	27.--,	melk <i>f</i>	4,20
1896,	„ „	27,--	„ „	4,70
1897,	„ „	25.75,	„ „	3,80
1898,	„ „	25.--,	„ „	3,87
1899,	„ „	26,83	„ „	4,20
1900,	„ „	28,20	„ „	4,50
1901,	„ „	25,73	„ „	4,34
1902,	„ „	26,27	„ „	4,12
1903,	„ „	25.79,	„ „	4,04
1904,	„ „	26,90,	„ „	4,16

Hierbij dient in aanmerking te worden genomen, dat ieder leverancier zoete wei- en karnemelk terugkrijgt in zulk eenhoeveelheid, dat daarvoor 1 cent per kilogram geleverde melk méér kan gerekend worden. Ook weegt een liter melk zwaarder dan 1 K.G., zoodat men met het oog op bovenstaande cijfers (die per K.G. berekend zijn) de resultaten uitnemend kan noemen. Spreker zegt, dat de prijzen, die gemiddeld zijn bedongen, op de uitnemendste boerderijen in de Alblasserwaard weinig of niets hooger zijn dan die, welke werden besteed voor de producten uit de fabriek van Hoog-Karspel.

Ook is uit nauwkeurig onderzoek gebleken, dat het verwerken der melk op de boerderij aan arbeidskrachten en onkosten, die met de zuivelbereiding in verband staan, een halven cent per liter kost. Vergelijkt men dus de prijzen der producten uit de fabrieken met die der boerderijen, en de opbrengsten na aftrek der kosten, dan zal ieder onbevooroordeelde erkennen, dat de boerderijen niet met de coöperatieve fabriek van Hoog-Karspel kunnen wedijveren.

Ook voert de spreker aan, dat op de boerderijen dikwijls toestanden door hem worden aangetroffen, die zeer ongunstig zijn voor het maken van goede kaas. Niet alleen, dat de inrichting voor kaasmakerij veel te wenschen overlaat, maar ook onbekwaam personeel, kleine hoeveelheden melk, en wisselende temperaturen zijn dikwijls oorzaak dat de kazen niet voldoen aan de door den handel hoog gestelde, eischen. Bij leverantie aan fabrieken, welke geëxploiteerd worden door maatschappijen of particuliere personen, die de melk van de veehouders koopen, zijn de prijzen der melk niet altijd overeenkomstig de kosten, welke het drijven eener boerderij met zich voert. Door het betalen naar 't vetgehalte der melk is wel een gezonder toestand ingetreden, maar dan moet de melk, nauwkeurig en stipt eerlijk, onderzocht en daarnaar worden uitbetaald, hetgeen bij sommige fabrieken wel iets te wenschen overlaat.

Is dat het geval, dan raadt spreker aan- moeten de veehouders gezamenlijk fabricceeren. Ook dan heeft men dat voordeel, dat de melk van iedere koe afzonderlijk wordt onderzocht, hetgeen een uitstekend middel is om vetgehalte en zuiverheid der melk te verhoogen.

Om tot stichting eener fabriek te komen kan men twee wegen bewandelen. Ten eerste: zuiver coöperatief; en ten tweede: als Naamlooze Vennootschap.

Een goed voorbeeld kan men aan laatstgenoemde nemen aan de fabriek „*De Eersteling*” te Brielle.

Gaat men hier over tot den bouw eener fabriek als laatstgenoemde, dan zal energiek en volhardend optreden noodzakelijk zijn, om de concurrentie, welke men zal te duchten krijgen, het hoofd te kunnen bieden. Doch, bij volharding zal eene flink ingerichte fabriek met flink kapitaal en onder flinke leiding, alle concurrentie kunnen weerstaan, en voorzien in eene reeds lang bestaande behoefte.

De spreker zegt nog lang en breedvoerig over coöperatie op het gebied van zuivelbereiding te kunnen spreken, doch acht het thans hier overbodig, aangezien het onderwerp in hoofdzaak is behandeld.

Degenen, die naar aanleiding van het onderwerp iets te vragen of in het midden te brengen hebben, worden verzocht dat te doen na verloop van een kwartier pauze. Met deze woorden sluit de heer Bos zijne interessante lezing over het, voor de landbouwers zoo gewichtige, onderwerp.

Na afloop der pauze wordt de zaak door verschillende personen besproken. Vele vragen worden gedaan en een groot aantal bezwaren van allerlei aard worden ingebracht. De heer Bos en enkele andere personen beantwoorden de vragen en weten, door met bewijzen gestaafde redenen de bezwaren te weerleggen, en wijzen steeds op de gunstige resultaten door coöperatieve fabrieken in Noordholland en Friesland.

Degenen, die persoonlijk eenige fabrieken in Noordholland bezocht hebben, veronderstellen, dat ten opzichte der geldelijke inkomsten, de kleine veehouders gebaat zullen zijn, terwijl door groote veehouders daardoor géén of althans zeer weinig schade zal worden geleden. In ieder geval zal naar hun oordeel, de maatschappelijke positie der boerin zeer veel verbeteren, en dat zoiets in vele gevallen wenscheluk, zelfs noodzakelijk is zal niemand betwisten. Velen hunner verkeer in eene positie waarin zij, belemmerd door de zorgen der zuivelbereiding onmogelijk naar behooren aan hare roeping als moeder en huisvrouw, kunnen voldoen.

De heer Bos verzoekt thans degenen die in beginsel vóór oprichting zijn daarvan kennis te geven. Aanvankelijk melden zich 12 personen aan, bezittende 223 stuks melkvee.² Een der aanwezigen zegt met zekerheid te weten, dat personen die hier niet tegenwoordig konden zijn, ook willen aansluiten. Hoewel de deelneming nog niet voldoende is, acht men de belangstelling te groot om de zaak van de baan te schuiven. Men zal trachten meer personen tot deelneming te bewegen en, zoo dat gelukt, tot oprichting overgaan.

² Een gemiddelde van 18 koeien.....dwz groote boeren!

De vergadering van de Holl. Maatsch. v. Landbouw te Hoog-Blokland.

Op Vrijdag 18 Mei j.l, werd des avonds te 6 ure door de jonge afdeeling „Noordeloos c.a.” van de *Hollandsche Maatschappij van Landbouw* eene vergadering gehouden ten huize van J. van Maurik te **Hoog-Blokland**, die door 35 leden van de 54 benevens eenige belangstellenden werd bijgewoond.

De Voorzitter opende de vergadering met eene korte toespraak, waarin hij de aanwezigen hartelijk welkom heette en dankte voor de goede opkomst, terwijl hij tevens den heer **A. Bos**, zuivelconsulent voor Zuid-Holland, inleidde, die voor dezen avond als spreker zou optreden.

Eerst werden nu de notulen van de vorige vergadering door den secretaris voorgelezen en zonder op- of aanmerkingen goedgekeurd.

De heer Bos, daarna het woord verkrijgende, begon eene rede te houden over kaasmakerij. Hij wees er op, hoe da uitvoer van kaas in de laatste jaren sterk toegenomen was en nog steeds zich uitbreidde en hoe dientengevolge eisch was, dat er zooveel mogelijk toegelegd werd op het leveren van prima waar. Maar er zijn zoovele factoren, waarmee rekening moet gehouden worden en daartoe behoort in de allereerste plaats de melk.

Niet altijd is de melk van de koeien van ééne boerderij van dezelfde samenstelling en menigmaal komt er onder voor van afwijkende kwaliteit. Deze moet onderkend worden en daarvoor wees spreker hulpmiddelen aan, zooals het bewaren van de melk van elke koe in glazen of aarden vaten, die onder lager temperatuur van 15°C. 36 uren goed blijven moet of het stremmen der melk van iedere koe met gebruikmaking van den melkcontroleur. Vervolgens wees spr. op de noodzakelijkheid, dat het stremmen steeds geschiedt op eene te voren vastgestelden warmtegraad, die , zich moet bewegen tusschen 30° en 36°C., deze laatste hoge temperatuur uitsluitend bij moeilijk strembare melk, en bracht in herinnering, dat het toevoegen van veel water nadeelig werkt

Intusschen is het een feit, dat kaaskoopers tegenwoordig ten opzichte van export-kaas zeer nauwlettend zijn en weinig toegevend, waarom de heer Bos het ook moest billijken, dat bij de zuivelbereiding gebruik gemaakt werd van het toevoegen van stoffen, om abnormaliteiten in de melk, die nadeelig kunnen werken op de kwaliteit der kaas, onschadelijk te maken. Daarbij noemde hij de salpeter, waarvan echter niet meer mocht gebezigd worden dan een eetlepel op 100 L. melk, de karnemelk, de verzuurde melk of melk, waarin reïnculturen overgeplaatst waren. Het toevoegen van wei aan de melk voor het stremmen, zooals vroeger veel geschiedde, neemt volgens spreker af.

Noodzakelijk noemde de heer Bos het geregelde afmeten van de melk, om daartegenover altijd eene vaste hoeveelheid stremsel te hebben en wees op het voordeel van verdeelde wringtobben, zooals elders gebruikt worden.

Als tijd van stremming noemde spreker 30 a 35 minuten, vooral niet korter.

Veel zorg vereischt bovenal het verdeelen van den wrongel, dat meer systematisch geschieden moet met een scherp mes en ten minste ½ uur duren moet. Noord-Holland is in dat opzicht onze streek heel wat vooruit.

Zoo gaf de spreker verder nog een aantal wenken ten beste betreffende het navormen der kaas en noemde daarbij als normale temperatuur 38°C., over het gebruik van dubbelwandige kaasbakken, over het z.i. zoo nuttige rapen der kaas, waarbij zij beter haar vocht laat schieten, over het pekelen, dat koud geschiedende, tegenwerkt op de heft en over het bewaren van kaas. Hierbij noemde de heer Bos de kalkmelk of water, waarin een zuur opgelost is, als uitstekende middelen voor het schoonmaken der kaas.

Hierna stond de spreker kort stil bij de gewone kaasgebreken, zooals heft, kort, blauw, het uitzakken der kaas; trachtte zooveel mogelijk de oorzaken dier gebreken op te sporen en noemde ook enkele middelen, die er tegen aangewend kunnen worden. In 't bijzonder werden genoemd de *kwade rijzers*, die gewrongen zijn van abnormale melk, van melk, die moeilijk stremt, of een gevolg kunnen zijn van 't gebruik van slechte hulpstoffen of van onzindelijkheid.

Heft kan veroorzaakt worden door veranderingen in de weersgesteldheid maar kan ook afhangen van de weide en kan verholpen worden door de aanwending van salpeter en eenig zuur. Bij **kort** is de invloed der landerijen gering; het komt eer voor bij vette dan bij magere kaas en kan verholpen worden door beter roeren, hooger temperatuur en minder zuurmiddelen.

Hiermede was de rede van den heer Bos ten einde. Een korte tijd werd den aanwezigen gegeven, om mogelijke inlichtingen te vragen in het kaasmakersbedrijf, maar niemand maakte er gebruik van. Daarop nam de voorzitter het woord en dankte in hartelijke bewoordingen den spreker voor zijne goed doorwerkte rede en de hoorders voor de aandacht, waarmede zij deze gevolgd hadden.

De heer Gars van Goudriaan verkreeg even het woord, om den leden het nut van winter-landbouwcursussen duidelijk te maken en ze op te wekken om hunne zoons daarvan gebruik te laten maken, zoo er in den a.s. winter vanwege de afdeeling eene opgericht werd. Tenslotte had nog de verloting plaats van drie prijzen; een zweep, een paar leidsels en twee emmers, die ten deel vielen aan de H.H. Joh. Kuijpers, H. T. Roozendaal en E. van Hengel.

Kaascontrolestation Zuid-Holland

Uit Zuiveljaarboeken

'26 blz. 76 Vereniging „*Het Kaascontrolestation Zuid-Holland voor volvette kaas*”,
(K.Z. Volvet)

Opgericht 10 oktober 1906

's-Gravenhagen, Laan van Meerdevoort 56
Personeel in 1926 Dir. Dr. H. van Gulik + 10 controleurs

Leden: 1926 ca. 3100 / 31 dec. 1928: 3297 / 1939: 3044 / 1945: 2959

Door de Hollandsche Maatschappij is uitgegeven een 2de herziene en uitgebreide druk der brochure Bereiding van en gebreken in Goudsche kaas, door A. Bos, Zuivelconsulent der Maatschappij voor Zuidholland.

Het boekje is verdeeld in vijf hoofdstukken, te weten: De melk en hare bestanddeelen, Onderzoek der melk voor de kaasbereiding, De kaasbereiding, kaasgebreken, en Maatregelen tot handhaving en bevordering van den goeden naam der Goudsche kaas.

In het laatste hoofdstuk zijn tevens opgenomen de statuten der pas opgerichte vereeniging „*Het Kaascontrôlestation Zuidholland*”, zoo mede die der eerst in het laatst der vorige maand geopende Zuivelfabriek „*Samenwerking*” te Giessennieuwkerk (Naamlooze Vennootschap) en daaraan is toegevoegd het plan op schaal van 1 à 100 dier inrichting.

Niet alleen dat de kaasbereiders in dit werkje vele goede wenken kunnen vinden, doch het geeft tevens volledige inlichting aan hen, die, uit vrees voor en onbekendheid met de daarmede gepaard gaande verplichtingen, nog nalieten zich bij het pas opgerichte Kaascontrôle-station aan te sluiten.

En ten slotte vinden zij, die er iets voor mochten gevoelen en dat zullen er niet weinigen zijn, een zeer gemakkelijke handleiding om tot de oprichting van een Zuivelfabriek te geraken.

Voor de Leden der Hollandsche Maatschappij van Landbouw is de brochure op aanvraag gratis verkrijgbaar bij den Secretaris hunner afdeling; voor niet-leden aan hetzelfde adres doch met toezending van f 0,20.

LANDBOUW-COÖPERATIE II.

De twee groote coöperaties te Giessennieuwkerk zijn de Zuivelfabriek en de Graanmaalderij. **De Zuivelfabriek** bedoelt het voorgezamenlijke rekening en in gemeenschappelijk overleg verwerken van de melk der koeien tot kaas, boter, enz.; het is eigenlijk één groote boerderij.

Vroeger werd er - zeg op vijftig boerderijen - kaas gemaakt; iedere boerin had haar wringtobbe, haar melkemmers, haar weitonnen, haar kaaskelder; haar pekelbak, haar kaaskamer met kaasplanken enz.

Vroeger moest iedere boerin bij het krieken van den dag beginnen aan de vrij zware, zeker vermoeiende kaasmakerij en 's avonds laat was ze klaar; dat ging iederen werkdag zoo en ook elken Zondag; nooit was ze vrij.

Een Hollandsche boerenvrouw was heusch niet voor haar plezier op de wereld; de man ging met eenige knechten en meiden de koeien melken; dikwijls mocht de vrouw haar portie ook nog voor haar rekening nemen; als de melk er was, zei de boer in zichzelf: „zie zoo, daar staat de melk”, en hij ging zijn pijpje stoppen, wat in het land werken; in ieder geval was hij 's avonds op tijd klaar.

Maar de boerin was 's-morgens eenige uren kwijt met haar kaasmaken, kaasomkeeren, kaaswassen en kaastoemesmeren; moest daarna haar huishouden regelen en op orde houden; haar kinderen verzorgen en 's avonds begon het zelfde pretje weer van voren af aan, zoodat als de man al lang in zijn leuningstoel zat te dommelen, de vrouw nog druk in de weer moest blijven. Dat was vroeger zoo; nu is het aan de Giessen anders.

Alle melk gaat nu onmiddellijk naar de ééne groote gemeenschappelijke boerderij; de zuivelfabriek en de boerenvrouw is uit haar slavenleven van voorheen verlost; zij kan zich nu geven aan haar huis en haar kinderen; zij kan nu ook van het leven genieten; meelevens met de groote gebeurtenissen van onzen tijd; zich verder ontwikkelen en haar geest verrijken.

Wat een zorg en tobberij kon een boerin in vroegere dagen hebben als haar kaasproduct niet zuiver was; heft had of rijzing vertoonde, blauwe plekken bevatte of scheuren ging! Menige kaasmaakster heeft met tranen in de oogen haar moeielijk werk gedaan, omdat zij haar product niet goed kon krijgen, ondanks alles geprobeerd werd wat eigen vernuft of burenwijsheden wist aan te raden.

Al die zorgen zijn nu weg en overgedragen op één man; den directeur der zuivelfabriek! Die man moet nu met enkele arbeiders, die evenwel onder zijn toezicht en verantwoordelijkheid werken, *alleen* doen, wat vroeger vijftig boerinnen ieder voor een deel verrichtten; hij moet nu de zorgen en tegenvallers van het bedrijf zelf dragen en staat bovendien bloot aan dikwijls onrechtvaardige critiek van nooit tevreden leveranciers of aandeelhouders.....

LANDBOUWRUBRIEK. KAASBEREIDING.

De grondstof voor de kaas is de melk. Hieruit volgt, dat de kwaliteit der kaas voor een groot deel afhangt van de melk, waaruit ze is gemaakt.

Om de grootst mogelijke zekerheid te hebben, wat de hoedanigheid der kaas betreft, is het dan ook allereerst noodzakelijk, dat voor de vervaardiging gewone melk van gezonde koeien wordt gebruikt, op zindelijke wijze gewonnen. Aangezien hieraan wel eens niet genoeg aandacht wordt geschonken en de melkwinning zelf ook maar al te dikwijls veel te wenschen overlaat, is het geen wonder, dat de kaas niet altijd van even deugdelijke samenstelling is.

Zooals wij reeds vroeger zeiden, bestaat de melk voor het grootste deel uit water, n.l. $\pm 88\frac{1}{2}\%$.

De overige $11\frac{1}{2}\%$ noemt men de droge stof, bestaande uit vet, eiwitstoffen, suiker en zouten.

In de kaas nu komt, bij niet ontrooming der melk, het grootste deel van 't vet terecht; verder de kaasstof, een klein deel der melksuiker en 't grootste deel der zouten.

In 't kort willen wij nu de kaasbereiding nagaan en vervolgens op enkele gebreken wijzen, waaraan de kaas dikwijls lijdt en die veelal het gevolg zijn van het gebruik van slechte melk, onoordeelkundige wijze van bereiden, sechte kwaliteit van het stremsel, enz.

Om uit de melk de kaasstof, een eiwitstof, af te scheiden, wordt bijna steeds van stremsel gebruik gemaakt. Zooals bekend is, wordt dit stremsel gemaakt uit kalvermagen; de bereiding geschiedt tegenwoordig hoofdzakelijk fabriekmatig. Goed stremsel moet helder zijn en niet onaangenaam reiken. De sterkte moet zoodanig zijn, dat per 10 L, melk 2 à 3 gram stremsel voldoende zijn. Voor melk met een hoog vetgehalte is meer stremsel noodig dan voor melk met een lager vetgehalte; voor 't verkazen van zure melk is minder stremsel noodig.

Het stremsel moet op een koele plaats in goed gesloten fleschen bewaard worden. Ondeugdelijk stremsel geeft aan de kaas een onaangenaamen smaak en is o.a. oorzaak van z.g. „*heft*” in de kaas. Door lang staan gaat de stremkracht achteruit. Het gebruik van dergelijk stremsel late men liever achterwege.

De tijd voor het stremmen noodig, hangt niet alleen af van de hoeveelheid stremsel, doch ook van de temperatuur der melk. Een verhoogde temperatuur bevordert de werking van het stremsel. Daarom wordt de melk voor de kaasbereiding gebruikt, gewoonlijk op een temperatuur van 30 tot 32° C. gebracht, 't zij men in den dubbelen kant van den kaasbak warm water of stoom brengt, of de melk zelve boven een zacht vuur verwarmt; steeds moet er voor gezorgd worden, dat de melk gelijkmatig wordt verwarmd.

Melk die niet dadelijk voor de kaasbereiding gebruikt kan worden moet op een koele plaats bewaard worden om bacteriënvermeerdering te voorkomen.

Heeft men zich door middel van een thermometer ervan overtuigd, dat de melk de gewenschte temperatuur heeft, dan wordt er gewoonlijk kleursel bijgevoegd. Per 100 L. melk is meestal niet meer dan $\frac{1}{2}$ of 1 gram kleursel noodig.

Om de rijping der kaas te bevorderen, wordt aan de melk door velen karnemelk, zure wei of een reïncultuur toegevoegd; hierdoor worden bacteriën in de melk gebracht, die op de hoedanigheid der kaas een gunstigen invloed uitoefenen. Daarna wordt het stremsel toegevoegd; de benodigde

de hoeveelheid daarvan is verschillend en hangt af van de sterkte van het stremsel, van de melktemperatuur, de samenstelling en den zuurgraad der melk.

Wanneer het stremsel goed met de melk is vermengd, laat men alles rustig staan en legt over den kaasbak een doek. Na ongeveer een half uur is de melk voldoende gestremd. De stremming is voldoende als de massa behoorlijk vast is, doch splijt en glad afbreekt als men er met gebogen vinger wat van neemt.

Nu kan met het snijden en doorhalen of klieven begonnen worden, waarvoor verschillende toestellen gebruikt worden. Zeer geschikt is het Amerikaansch kaasmes met horizontale mesjes; een goede werdccling in gelijke stukjes ia hiermede te bereiken.

Na het snijden wordt eerst langzaam en voorzichtig, later een weinig sneller geroerd. De wrongeldeeltjes beginnen nu te zinken. Daarna wordt wei afgeschept en voor de tweede maat geroerd; de wrongel wordt zooveel mogelijk gelijkmatig verdeeld; de loskomende wei wordt telkens afgeschept; de wrongeldeeltjes komen daardoor dichter bij elkander en zijn zoodoende weer beter te verdeelen.

Het stremsel is al dien tijd nog werkzaam, de wrongel trekt zich onder dien invloed samen, de wei wordt uitgedreven en de overblijvende massa steeds vaster en droger. Is de wrongel genoegzaam verdeeld en vast geworden, dan wordt het roeren gestaakt.

Nu wordt de wrongel onder voortdurend roeren verwarmd tot ongeveer 35 à 36 gr. C. nawarmen, waarna men ze enkele minuten laat bezinken. De wrongel wordt vervolgens bijeengehaald en rechtstreeks uit de wei in de vormen gebracht. Direct worden de vormen van een goed passend, niet te groot, deksel voorzien. Nadat de kazen gekeerd zijn, worden ze ongeveer een half uur in de vormen gelaten; daarna worden ze ingeslagen in een dunnen dock. Om korstgebreken te voorkomen is het noodig, dat de doeken goed schoon zijn. De ingeslagen kazen komen nu onder de pers. Doel van het persen is: de overtollige wei te verwijderen en de kazen een goeden vorm en gesloten korst te geven.

Eerst worden de kazen zwak geperst; het eerste half uur is een drukking van 2 K.G. per K.G. kaas, later tot 5 à 6 K.G. verhoogd, voldoende. Een sterke persing, zoodra de kazen onder de pers komen, is af te keuren, daardoor wordt randvorming in de hand gewerkt; bovendien neemt aldus behandelde kaas niet zoo gemakkelijk zout op en rijpt ze langzamer.

De somtijds gevolgde gewoonte: de kaas eerst een half uur zonder doek onder de pers te zetten, verdient, met het oog op een goede korstvorming, afkeuring.

Is de kaas voldoende geperst, dan wordt zo met tamelijk, grof zout ingewreven, of een tijd in de pekels gelegd, óf op beide wijze behandeld.

Het zouten en pekelen dient zoo gauw mogelijk na de persing te gebeuren, warme kaas toch neemt het zout gemakkelijker op dan koude. Het pekelvertrek moet minstens een temperatuur van 15 gr. C. hebben.

Om de pekels de noodige sterkte te geven, maakt men gebruik van een z.g. pekelweger, den eersten dag is een sterkte van 17-18 gr. voldoende, de volgende dagen van 21 à 23 gr. Doordat de kaas zout aan de pekels onttrekt is het noodig telkens wat zout aan de pekels toe te voegen. Dikwijls wordt op de kaas zelf zout gestrooid. Sommigen keuren dit af en vinden het beter de kaas geheel onder de pekels te houden. De kaas moet verder dagelijks worden gekeerd.

Als de pekels goed van sterkte is geweest, zal de kaas na eenige dagen een stevige korst hebben gekregen.

De duur der pekeling is verschillend; dit hangt zóowel van de kwaliteit als van de grootte der kaas af.

Voor groote kazen, welke dus langer in de pekel blijven en ook die met een harde korst, is het gewenscht, dat ze na het pekelen een poosje bijv. een uur, in niet al te koud water gelegd worden. De kaas wordt vervolgens gedurende een paar dagen op planken gelegd en verder naar de eigenlijke bewaarplaats gebracht.

Deze bewaarplaats moet koel en luchtig en gemakkelijk zindelijk te houden zijn; de temperatuur moet ongeveer 12 tot 15 gr. Celsius zijn.

Dagelijks moet er gekeerd worden; de kazen worden dan tevens met een lauw-warmen, natten doek afgeveegd.

Sterke tocht moet vermeden worden; want daardoor gaat de korst scheuren en heeft schimmelvorming plaats. Een beschutting met een kleed of laken is een eenvoudig middel om de kaas voor tocht te behoeden. In de bewaarplaats gaat de kaas langzamerhand rijpen. De zuurheidsgraad neemt toe en het stremsel werkt nog zoodanig na, det een homogene massa verkregen wordt.

In groote trekken in 't bovenstaande de kaasbereiding nagegaan.

In de wijze van bewerking is evenwel nogal verschil, met name, wat die van de wrongel betreft. Maar het doel der bewerkingen is gelijk, n.l. het verkrijgen van wrongel van een zekere mate van vastheid en droogte. In de practijk moet geleerd worden, of de bewerking van de wrongel al of niet voldoende is.

LANDBOUWRUBRIEK.

Kaascontrole nu en in vroeger dagen

Op menig terrein treedt de Staat regelend op in het belang van 't algemeen. Deed hij dit niet, dan zouden ongetwijfeld op menig gebied misstanden bestaan, welke nu voorkomen worden; hiermee is niet gezegd, dat niet nog menige verbetering zou kunnen worden aangebracht. De Staat kan werkelijk nuttigen arbeid verrichten, o.a. waar het de controle op het voedsel betreft.

Knoeiërs alleen kunnen daarop iets tegen hebben; dat is duidelijk, want zij ondervinden er in hoofdzaak den last van. Sedert op levensmiddelen toezicht wordt uitgeoefend is aan de grootste knoeierij ongetwijfeld een einde gemaakt, al wordt er bepaald nog maar al te veel geknoeid. Dat blijkt uit de vele bekeuringen. Zonder controle op de levensbehoeften zou de gebruiker voor veel geld dikwijls ondeugdelijke waar in de hand worden gestopt, want dikwijls moet op goed vertrouwen worden gekocht. Dat er controle bestaat op de hoedanigheid van eetwaren is wel het beste bewijs, dat zonder dit toezicht de kwaliteit nogal eens te wenschen zou overlaten. Dit geldt ook voor de kaas.

Hoe was de toestand vroeger? Toen er nog geen zuivelfabrieken waren, werd alle kaas op de boerderij gemaakt; fabriekskaas, bestond er niet. De kaas, op de boerderij gemaakt, was volvet; geen wonder dat u, ook in het buitenland, een goede naam had.

Toen er zuivelfabrieken werden opgericht, legde men zich ook op de kaasbereiding toe; men gebruikte hiervoor evenwel niet de volle melk, doch de geheel of gedeeltelijke afgeroomde; de kaas was dus allesbehalve „volvet”. Had men nu aan deze kaas maar een anderen vorm gegeven dan dien van de te goeder naam en faam bekende Goudsche en Edammer, op de boerderij gemaakt, dan zou er weinig gelegenheid tot misbruik zijn geweest. Dit deed men evenwel niet; de kaas, uit afgeroomde melk gefabriceerd, kwam onder de van ouds bekende vormen in den handel, het publiek werd de dupe van deze gelijkenis, en betaalde dikwijls voor magere kaas weinig minder dan voor de vette.

Het spreekt vanzelf, dat ook het buitenland leergeld betaalde. Ten slotte bleek dat maatregelen, ter beteugeling van misbruiken, zeer gewenscht waren, wilde men geen gevaar loopen, de buitenlandsche kooplieden als afnemers te verliezen.

De producenten, die van knoeierij niets wilden weten, stelden nu een kaascontrole in. Organisatie; op landbouw- en zuivelgebied riepen z.g. kaascontrôlestations in het leven.

Wat is de bedoeling van deze nuttige instellingen? Dit, dat de kaasmakers in de gelegenheid gesteld worden op de kaas bepaalde merken aan te brengen, waarop de koopers de kwaliteit der gekochte kaas kunnen aflezen.

De kaasmerken garandeeren óf de kaas bereid is uit volle melk óf dat ze een bepaald minimum vetgehalte in de droge stof bevat.

Zooals wij boven reeds opmerkten, is de oprichting van kaascontrôlestations uitgegaan van de producenten. Omdat de regeering het groote algemeene belang dezer instellingen inziet, heeft ze terecht medegewerkt om een doelmatige kaascontrôle mogelijk te maken. Deze contróle is dan ook - evenals de botercontróle - onder rijkstoezicht gesteld. Evenals het botermerk is ook het kaasmerk een rijksmerk. Het aantal kaascontrôlestations bedraagt 5, n.l. Zuidholland en

Utrecht voor volvette, op de boerderij gemaakte kaas, en Noord-Holland, Zuid-Holland, Brabant en Friesland, voor niet-volvette kaas; resp. zijn ze gevestigd te 's-Gravenhage, Utrecht, Alkmaar, maar, s-Gravenhage en Leeuwarden.

De kaascontrôle geeft garantie, wat het vetgehalte betreft; de koper wordt door deze controle in staat gesteld de volvette kaas van de niet-volvette te onderscheiden. Ze heeft dus alle reden van bestaan, want voor den koper is het van belang, dat hij voor goed geld goede waar ontvangt. Waar vettere kaas meer voedingswaarde heeft dan magere is het percentage vet een factor, waarmee rekening moet gehouden worden, al is het niet de eenige, die de waarde der kaas bepaalt. De bereiding spreekt ook een woordje mede. Daarover hebben wij evenwel reeds vroeger uitvoerig gesproken.

De slechte eigenschappen, gevolg van minder zorgvuldige bereiding of anderszins, worden evenwel ook door leken opgemerkt; daarvoor zijn goede reuk- en smaakzintuigen meestal voldoende.

Voor het bepalen van het vetgehalte zijn deze evenwel onvoldoende.

Een volvette kaas kan bijv. brokkelig zijn, niet smeeïg en daardoor minder vet lijken dan een goedbereide, smeeïge kaas, gemaakt uit niet-volle melk. Een hooger vochtgehalte in de magerder kaas brengt den de smeeïgheid aan, die een kenmerk van volvette kaas is, indien de bereiding hiervan goed is geweest.

Geeft het rijkskeurmerk garantie omtrent

het *vetgehalte* der kaas, een kwaliteitsmerk is het niet. De kwaliteit moet de koper zelf beoordelen en deze kan, ook bij gelijk vetgehalte, zeer verschillend zijn. Hoe zien de rijkskaasmerken er nu uit?

Het volvette is blauw, het niet-volvette zwart,.

Het eerste wordt aangebracht op volvette kaas, dus verkregen uit onafgeroomde melk.

Het minimum-vetgehalte in de droge stof moet 45% zijn.

Het kaascontrolestation Zuid-Holland eischt, dat de dagkaas 48 % vet in de droge stof zal bevatten.

Het zwarte kaasmerk wordt aangebracht op niet-volvette kaas. Deze niet-volvette kaas wordt in drie rubrieken verdeeld, n.l. in kaas, die minstens 40%, minstens 30%, en minstens 20% vet in de droge stof bevat; dit wordt aangeduid door 40+, 30+ en 20+ .

In de merken zijn resp. de getallen 45, 40, 20 en 20 aangebracht.

Om duidelijker te laten uitkomen of men met volvette of andere kaas te doen heeft, is de vorm ook ongelijk; de volvette merken zijn rond, de niet-volvette zeshoekig.

Met behulp dezer merken kan niet alleen nagegaan worden, wie de bereider van de kaas is, maar ook de dag, waarop ze is gemaakt. Dit is mogelijk door de letters en de serienummers, die behalve de reeds genoemde cijfers, nog op de kaasmerken voorkomen.

Wat wil nu zeggen: vetgehalte der droge stof?

Stel, dat het vetgehalte in een kaas 25% bedraagt, dan is in 1 K.G. kaas dus 250 gram vet. Dit *vetgehalte* wordt *hooger* (niet dus de totale hoeveelheid vet, deze blijft gelijk) als de kaas *vocht verliest*, dus indroogt.

Zoo is het mogelijk voor dezelfde kaas een verschillend vetgehalte te krijgen, als het vochtgehalte afneemt. Om slechts één vetgehalte te krijgen dient dit dus, bepaald te worden van een onveranderlijke grootte. Die onveranderlijke grootte is de droge stof. Hoe wordt deze verkregen? Door het vochtgehalte der kaas te berekenen.

Voor een bepaalde kaas blijkt het vochtgehalte 45 te zijn; m.a.w. in 1 K.G. dezer kaas, zit 450 gram vocht; iedere KG. dezer kaas bevat dus 550 gram *droge stof*. In deze droge stof zit ook de 250 gram vet, waarvan wij hiervoor spraken. Hoe groot is nu het *vetgehalte* der kaas? Een eenvoudige berekening leert ons dat. In 550 gram droge stof zit 250 gram vet, in 100 gram dus $250 \text{ gram} : 5.5 = \text{ca. } 45 \frac{1}{2} \text{ gram of ca. } 45\frac{1}{2} \%$

Het minimumgehalte van 45%, dat voor volvette kaas wordt geëischt is niet zoo maar willekeurig aangenomen. Het is gegrond op jarenlang voortgezet onderzoek van volvette kaas; dit onderzoek heeft uitgemaakt, dat, als de bereiding goed is geweest, dit percentage vet minstens in de droge stof aanwezig is.

Het kaascontrolestation Zuidholland stelt den eisch voor dagkaas dan ook nog hooger, n.l. 48%.

De kaascontrolestations staan onder rijkstoezicht; de rijkszuivelinspectie oefent toezicht uit, dat het bestuur en de directeur de controle zoo goed mogelijk uitoefenen. Speciale controleurs bezoeken de bij het controlestation aangesloten leden en nemen o.a. van de gemaakte kaasmonsters. Voldoen deze niet aan de eischen dan wordt het bestuur daarmede in kennis gesteld, dat de overtreders met boete straft.

Wij mogen gerust zeggen, dat zoowel de boter- als de kaascontrole deugdelijke waarborgen biedt, dat hetgeen onder rijksmerk wordt in den handel gebracht, aan alle gestelde eischen voldoet. Het publiek behoeft zich wat de boter en kaas betreft, geen knollen voor citroenen te laten verkoopen.

De Kaasmarkt in Gorinchem - I

Gorcum. Naar wij vernemen bestaat er voor de op Maandag 4 Mei a.s. alhier te houden kaasmarkt zoowel onder den groothandel, als onder de kaasproducenten in den omtrek, groote belangstelling.

Zooals misschien niet iedereen bekend is, worden op de boerderijen in de Alblasserwaard en Vijfheerenlanden uitsluitend z.g.n. Goudsche kazen gemaakt (platte, ronde kazen), volvet, dit is dat zij gemaakt worden van de volle melk, zooals die door de koe wordt geleverd.

De meeste landbouwers in dezen omtrek zijn tegenwoordig aangesloten bij het z.g.n. kaascontrolestation, door welke instelling controle wordt uitgeoefend op de boerderijen op het product dat aan zekere eischen (het moet minstens 45% vet in de droge stof bevatten) moet voldoen. De kazen worden dan voorzien van een merk (het z.g.n. Rijksmerk) dat een waarborg geeft voor het vetgehalte der kaas.

De algemeene verwachting is dat er op 4 Mei reeds heel wat partijen aangevoerd zullen worden en 't spreekt vanzelf dat de kazen die door de landbouwers worden verkocht, gewogen moeten worden en tijdelijk opgeborgen, totdat zij naar de plaats van bestemming kunnen worden vervoerd.

Door het gemeentebestuur zal zoowel voor weeggelegenheden als tijdelijke bergplaats worden gezorgd.

Het wegen vindt plaats in de onmiddellijke nabijheid van den toren, terwijl in de ruimte onder den toren schragen en planken worden aangebracht waar zoonoodig de kazen tijdelijk kunnen worden geborgen.

Gorcum is door zijn verbindingen zoowel te land als te water, uitstekend gelegen en biedt in dit opzicht ook voor een kaasmarkt heel veel voordeelen boven andere plaatsen.

Met belangstelling zien we de eerste kaasmarkt tegemoet.

Nieuwe Gorinchemsche Courant, 1925-05-06; p. 21,

De kaasmarkt. II

Gorcum. Toen wij de vorige week vernamen dat de prijzen der kaas opgelopen waren en door de handelaren in dezen omtrek rijp en rauw tegen hoge prijzen werd opgekocht, stond het bij ons vast dat de aanvoer op onze eerste kaasmarkt niet groot zou zijn.

't Viel ons dan ook werkelijk mee toen Maandagmorgen om acht uur reeds eenige wagens met Hollands glorie bij de Groote Kerk aanwezig waren en na eenigen tijd het aantal groeide tot dertien.

Vele kaasmakende landbouwers uit den omtrek waren als nieuwsgierigen ook reeds vroegtijdig op het kerkplein te vinden om eens te zien of een volgende keer ook zij met hun product de markt kunnen stoffeeren.

't Gaf een ongewone drukte op het kerkplein, doch dank zij de juiste maatregelen, was het er gezellig en liep alles vlot van stapel.

De aanvoer bestond (met uitzondering van een partij Edammers, aangevoerd door de zuivelfabriek „*De Linge*” te Arkel) uit Goudsche kazen en wel in hoofdzaak uit kazen groot van stuk.

Voor groote kazen wordt zoo nu en dan wel eens iets meer betaald dan voor kleinere, doch meestal, vooral in den laatsten tijd, vinden kazen, die per stuk minder wegen dan pl.m. 10-12 pond, meer aftrek.

Er was een voldoende aantal kooplieden aanwezig en er was dan ook een levendige handel, zoodat op een of twee partijen na het aangevoerde werd verkocht.

Verschillende aanvoerders verzekerden ons dat zij, zoodra zij marktrijpe kazen hebben, de markt weer zullen bezoeken.

Onder den toren, waar het gemeentebestuur de groote ruimte tot waag en tijdelijke bergruimte heeft ingericht en dat een heel aardigen indruk maakt, werden eenige partijen gewogen. Het wegen geschiedt met schalen en gewichten, op ouderwetsche manier dus, doch op vele kaasmarkten nog in gebruik.

De navolgende prijzen werden besteed:

1 e soort	(zware) met rijksmerk	f 47,-	--	f 50,-
2e „	„ „ „	„ 45,-	„	„ 47,-
	„ zonder „	„ 43,-	„	„ 45,-
1 e „	„ Exportkaas	„ 50,-	„	„ 54,-

Alles per 50 K.G.

De Kaasdag te Meerkerk

Op 4 September j.l. is te Meerkerk een z.g. Kaasdag gehouden en wel op initiatief van de besturen der afdelingen Meerkerk, Lerbroek, Nieuwland, Ameide en Tienhoven, van den *Bond van Kaasproducenten*, terwijl de noodzakelijk vele voorbereidingen, welke een kaasdag nu eenmaal met zich brengt, werden getroffen door een uit genoemde besturen gevormde commissie. Al dadelijk kan verklaard worden, dat deze commissie met groote voldoening kan terugzien op haren arbeid. Zoowel de deelname voor als de belangstelling op den kaasdag toch was werkelijk uitstekend. Van niet minder dan 84 boerderijen uit deze plaatsen werd een kaas ter keuring ontvangen.

Deze keuring vond plaats op 3 Sept, door den heer **Huisman**, rijkszuivelconsulent en diens assistent, den heer **Siewertsen**, benevens den heer Bol, werkzaam aan de Coöp. Prod. Handelsvereniging te Gouda en den heer Jongert, technisch ambtenaar van het kaaskeuringsstation te 's-Gravenhagen.

Iedere kaas, op slechts een paar uitzonderingen na, mocht ter wille van een zuivere beoordeeling worden doorgesneden. De cijfers bij de keuring toegekend werden vermeld op een voor elke kaas bestemd keuringsrapportje. Dit rapportje lag met de bereidingslijst voor de op elkaar geplaatste kaashelften. Een en ander maakte in de ruime bovenzaal van het café „Hof van Holland” een goeden indruk, die nog verhoogd werd door aardige bouquetjes, hier en daar tusschen de kazen geplaatst.

De gelegenheid tot bezichtiging der kazen was opengesteld van 's morgens 9-12, 's middags van 3-5 en 's avonds van 7-10 uur. Van deze gelegenheid is een druk gebruik gemaakt. Het totaal aantal bezoekers zal naar schatting ongeveer 150 hebben bedragen. De belangstelling van de zijde der boerinnen was, hoe kan het ook anders, zeker niet minder dan die harer echtgenooten. Gedurende het bezichtigen werden herhaaldelijk vragen gesteld, die door den heer Huisman e.a. werden beantwoord.

Zoowel 's-morgen als 's-avonds heeft de heer Huisman een voordracht gehouden. Hieruit stippen we het volgende aan:

De aanwezige kazen maken door hun soliede korst, van buiten vrijwel zonder uitzondering een uitstekenden indruk. Deze stevige korst, die vooral voor de zoo talrijk gemaakte exportkaasjes van zoo groot belang is, wordt verkregen door het z.g.n. broeien, flink pekelen en het gebruik van zuursels, (reincultuur, karnemelk e.d.) Intusschen is het pekelen der kaas bij sommigen wel iets overdreven, zoodat ten aanzien van deze kazen de opmerking „te zout” gemaakt moet worden, terwijl dezelfde of andere kazen een te sterke zoutrand vertoonden.

Aangeraden werd het gebruik (op elke boerderij) van een pekelweger. Overigens kwamen de gebreken kort, bros en taai, ook eenige malen voor; aangegeven werd hoe deze afwijkingen kunnen worden voorkomen. Een tweetal kazen vertoonden in de kaas 't gebrek „blauw”, een afwijking, welke voortdurend zeldzamer wordt. Hoogstwaarschijnlijk ligt de oorzaak in geverfd gereedschap en vooral in een geverfde kaastobbe.

Omtrent het aantal behaalde punten kan vermeld worden, dat van de 84 kazen er twee waren aan welke het hoogst aantal punten (dat is 84) kon worden toegekend. Deze kazen kunnen best genoemd worden.

2 kazen hadden 84 punten (best),
17 kazen hadden 80-84 punten (zeer goed).
39 kazen hadden 70-80 punten (goed).
26 kazen hadden minder dan 70 punten.

Opgemerkt dient te worden, dat het warme weer, toen de kazen voor deze keuring gemaakt moesten worden, sommige bereiders wel parten gespeeld zal hebben, vooral wat het gebrek „los” aangaat. Uit bovengenoemde cijfers blijkt, hoewel er maar weinig kaas met het hoogste aantal punten was, de gemiddelde kwaliteit niet onbevredigend was. Inmiddels is tevens geconstateerd, dat op verschillende bedrijven, door een betere en vooral nauwkeurige bereidingswijze stellig een mooier product kan worden verkregen.

Wanneer de vele bezoekers en bezoeksters bij het naar-huis-gaan deze overtuiging met zich hebben gedragen, kan gezegd worden, dat de Meerkerksche Kaasdag” niet slechts een aangename, maar bovenal een nuttige dag is geweest. Dat zulks bij een eventueel in het volgend jaar opnieuw te houden kaasdag moge blijken, Wie zou het niet wenschen?

Hoog-Blokland. Lezing A. van Wijnen BvKP

Dinsdag 9 dezer trad ia de zaal van den heer J. van Maurik alhier op, de Heer A. van Wijnen te Gouda, namens den *Bond van Kaasproducenten*, met de onderwerpen: „Is Zuid-Holland achterlijk?” en „De weg van het vereenigingsleven”.

Met een kort woord opende de voorz. de vergadering en heette allen hartelijk welkom, waarna de spreker het woord verkreeg. Spreker splitste het eerste onderwerp in de volgende deelen, n.l. Veehouderij, Varkensmesterij, Landbewerking, Huizenbouw, Zuivel, Volksaard en Vereenigingsleven. Spr. toetst Z. -Holland voornamelijk aan Friesland en maakte de conclusie, dat Z.-Holland er niet bij achterstaat, maar zelfs voor is met varkensmesterij, landbewerking, volksaard, huizenbouw en zuivel.

Bij het vereenigingsleven valt echter het tegendeel te constateeren, terwijl het bij veeteelt zoowat op dezelfde hoogte is, met dat verschil, dat Friesland meer aan rationeele fokkerij doet dan Zuid-Holland.

Bij het zuivelonderwerp heeft spr. wat uitgeweid over de oppositie, welke de Friesche fabrieken voeren tegen de Z.-Hollandsche kaasmakers, om de volvette kaas op 48 % te brengen, wat echter onmogelijk is voor de Z.-Holl. boeren. Spr. noemde het een gemeene zet en zal alles doen om het te verhinderen.

Na de pauze werd door spr. het tweede onderwerp behandeld hetwelk hierop neerkomt, dat men moet leven en laten leven en niet alles ten eigen bate moet aanwenden, als het ten koste van zijn medemenschen gaat. Hij gaf de definitie, dat het vereensleven naar binnen en niet naar buiten moet werken, 't welk hij duidelijk maakte

Van de gelegenheid tot vragen stellen werd door een persoon gebruik gemaakt.

De voorz. dankte hierna den spr. voor den leerzamen avond en sloot de vergadering.

Kaasdagen in Zuid-Holland.

In een artikel in het *Nederl. Weekblad . Zuivelbereiding en -handel* wordt vermeld in den achter ons liggenden zomer op 16 plaatsen in Zuid-Holland kaasdagen zijn gehouden.

Ingezonden werden in totaal 954 kazen, waarvan als eerste soort werden gekeurd 268 kazen als tweede soort, 324 kazen, als derde soort 205 kazen, terwijl 157 kazen afwijkend waren De kaasdagen zijn naar schatting door 3000 personen bezocht.

De schrijver van het artikel vermeldt, dat op de drie plaatsen, waar zoowel in 1925 als in 1926 een kaasdag is gehouden, n.l. Peursum. Alphen aan den Rijn en Reeuwijk, op den tweeden kaasdag een vooruitgang in de kwaliteit der kaas was waar te nemen, welke te Peursum en Alphen zelfs zeer sprekend was. Hoogstwaarschijnlijk is dit sterk in de hand gewerkt door het houden van kaascursussen in deze plaatsen. Vermoedelijk zal er echter ook weer verband bestaan tusschen de in 1925 gehouden kaasdagen en de daarna opgekomen behoefte aan cursussen.

Het instituut der kaasdagen zal, meent de schrijver, een krachtig hulpmiddel blijken te zijn, om den lust tot meer vakkennis en het meer vragen van voorlichting aan te wakkeren. En dit is een zaak van niet gering belang, omdat de hoeveelheden op de boerderij gemaakte kaas nog altijd een groot percentage van onze totale kaasproductie uitmaken.

Veeteelt en Zuivelbereiding.

Het vetgehalte van de melk in den herfst en zijn invloed op de kaasbereiding.

Kaascontrole, is een ernstige zaak; de fabrikant, die zijn product van een Rijksmerk voorziet, geeft daarmede aan de gebruikers in het binnen- of buitenland een garantie omtrent het gehalte aan de voornaamste bestanddeelen.

Dat er geregeld toezicht op dien waarborg moet worden uitgeoefend, is vanzelf sprekend, en in het bijzonder geldt dit een artikel als kaas, dat op zoovele plaatsen en op zoo verschillende manieren wordt bereid uit melk van zoo uiteenlopende samenstelling.

De leden van elk *kaascontrole-station* hebben dus verschillende voorschriften op te volgen, doch daardoor worden zij niet in ernstige mate in de vrijheid van hun zuivelbedrijf belemmerd. Toch zijn er ieder jaar enkele, die een of meermalen een „waarschuwing” ontvangen, omdat het vetgehalte van het laatste kaasmonster den fatalen grens nadert, of erger nog: het merken wordt aan enkelen verboden, wegens het maken van kaas met aanmerkelijk te laag vetgehalte.

In het najaar is het hiermede niet het meest gunstig gesteld, en dat is tegen de voor de hand liggende veronderstelling in. Het is toch immers een vaste regel, dat het vetgehalte van de melk stijgt, als de melkgift kleiner wordt, terwijl het gehalte aan vetvrije droge stof in verhouding niet zooveel omhoog gaat. Hieruit volgt, dat het vetgehalte van de droge stof van de melk flink stijgt, en dat dit ook het geval moet zijn - bij volvette kaas - met het vetgehalte van de droge stof van de kaas.

Een voorbeeld met cijfers zal het bovenstaande verduidelijken. Op een boerderij wordt in den zomer b.v. melk geproduceerd met 3% vet en 8.4 % vetvrije droge stof, samen 11.4 % droge stof. Honderd deelen droge stof bevatten dan $(3 : 11,4) \times 100 = 26,3$ deelen vet. In het najaar zal het vetgehalte gemakkelijk kunnen klimmen tot 3,30% en het gehalte aan vetvrije droge stof tot 8,70%. Het vetgehalte van de droge stof van deze melk bedraagt $(3,30 : 12) \times 100$ óf 27,5%. Een stijging van het vetgehalte van de melk à 0,3% verhoogt dus het vetgehalte van de droge stof der kaas hier met 1,2%.

In de streken, waar men geen volvette kaas maakt, en b.v. 40% + vet in de droge stof garandeert, zooals in Noordholland vrij algemeen het geval is, moet men echter met dit feit wel degelijk rekening houden.

Meestal staat de melk wat langer te roomen, waardoor het vetgehalte van de ontroomde avondmelk slechts weinig hooger is dan in den zomer. Hier komt dus het grootere percentage vetvrije droge stof van de melk geheel in het nadeel van het vetgehalte in de droge stof van de kaas.

We herhalen, dat de samenstelling van de melk, dus voor de volvette kaas in de goede richting meewerkt, maar er zijn andere factoren, die een minder gunstigen invloed op het vetgehalte van de melk en van de kaas uitoefenen.

In de eerste plaats wordt in dezen tijd van het jaar ‘s morgens gewoonlijk wat later gemolken dan in den zomer, en ‘s avonds wat vroeger, in verband met de opkomst en den ondergang van de zon. Het gevolg hiervan is, dat het verschil in uren tusschen de beide melktijden grooter wordt; als men ‘s morgens om 5 uur met het melken aanvangt en ‘s avonds te 4 uur, dan is de tusschen-

tijd overdag 11 uur en 's nachts 13 uur. Daardoor is de hoeveelheid melk 's morgens aanmerkelijk groter dan des avonds, maar... het vetgehalte meestal beduidend lager.

Het natuurlijke gevolg hiervan is, dat de avondkaas veel gemakkelijker aan het vereischte vetgehalte in de droge stof zal voldoen dan die van des morgens. De boer dient dus te zorgen voor zooveel mogelijk op de zelfde uren 's morgens en 's avonds met het melken te beginnen. Als regel is dan het vetgehalte van de morgenmelk toch al lager dan van de avondmelk.

Een invloed van beteekenis is, zolang de koeien in de weide zijn het weer. Na een nacht met veel regen is de melkgift 's morgens niet zelden kleiner en het vetgehalte lager dan gewoonlijk. Wordt in de op een dergelijken morgen gemaakte en bemonsterde kaas een te laag vetgehalte in de droge stof gevonden, dan is de boer dus het „slachtoffer” van omstandigheden, waarop hij geen invloed heeft kunnen uitoefenen.

Bij de bereiding van de kaas worden in het najaar bovendien herhaaldelijk fouten gemaakt, die het vetgehalte van de kaas ongunstig beïnvloeden.

Een gevolg van het hogere vetgehalte van de melk is namelijk, dat de wrongel een meer langdurige bewerking moet ondergaan, om voldoende „rijp” (droog) te worden. Dit doel is te bereiken door langer roeren of schudden, en door een hogere nawarmingstemperatuur, maar men neemt ook meermalen zijn toevlucht tot „kruimelen of wringer” in het vat, waarbij niet zelden een groote hoeveelheid vet uit de kaas in de wei overgaat.

Uitdrukkelijk moet op de noodzakelijkheid worden gewezen, de geringere hoeveelheid melk in het voor- en in het najaar tot kaas te verwerken in een kleine tobbe of kuip. Men heeft dan minder kans dat de wrongel te sterk afkoelt en de bereiding verloopt vlugger en gaat gepaard met geringer verlies aan vet.

Onder bepaalde voorwaarden wordt het aan de leden van de controlestations voor volvette kaas toegestaan, de volle avondmelk met de volle morgenmelk tezamen 's ochtends tot kaas te verwerken. Een van de eischen is dan b.v. een minimum-vetgehalte in de droge stof van 48%. De avondmelk, koel bewaard, roomt gedurende den nacht op; om dezen room goed niet de kaasmelk te vermengen, is het noodig, dat hij wordt afgeschept en vervolgens geroerd door een flinke hoeveelheid warme melk van b.v. 40 graden Celsius.

Getroost men zich deze moeite niet, dan zal die room tijdens het stremmen gedeeltelijk weer boven komen, drijfwrongel doen ontstaan en niet het doel - de kaas - bereiken.

Alles tezamen genomen kunnen we dus het feit constateeren, dat de melk in het najaar door het hogere vetgehalte en het naar verhouding weinig, gestegen gehalte aan vetvrije droge stof kans geeft op een hooger procent vet in de droge stof der volvette kaas, doch dat omstandigheden van verschillenden aard den boer noodzaken, aan de melktijden, het vermengen van den room en de bereiding van den wrongel bijzondere aandacht te schenken.

Bij het maken van kaas uit gedeeltelijk ontroomde melk moet in den herfst rekening gehouden worden met het wat hogere gehalte aan vetvrije droge stof van de melk, en het vetgehalte van de kaasmelk dient dus in dat geval hooger te zijn dan in den zomer.

't Is zeer verkeerd, stremsel aan de melk toe te voegen, wanneer deze nog iets te warm is.

Gebruik daarom steeds een gecontroleerde thermometer en houdt u bij heet weer aan 30 à 31 gr. C. Stremmen bij een temperatuur boven 32° voldoet zeer slecht.

Nog altijd zijn er boerderijen, waar het roerhek den dienst van het snijmes verricht. Dit is een verkeerde en achterlijke werkwijze. Breng na het snijden en het afscheppen van de wei, de temperatuur van de wrongel op 32° C. Zorg het heeft, water tegen den wand aan de tobbe in te gieten en gelijktijdig te roeren.

Bedenk dat het „roeren” niet dienen moet om de wrongel fijner te verdeelen. Dit moet reeds tot zijn recht zijn gekomen bij het snijden. Het tijdroovende „roeren” en „schudden” dient om de wrongel „rijp” te maken, waarna het „verwarmen” op 38 à 39° kan plaats hebben. Vóór het persen van de kaas of de kazen blijven deze „gedoekt” een half uurtje in de bedekte tobbe liggen, om uit te lekken.

Lezing A. van Wijnen

MEERKERK, Vorige week Woensdag vergaderde in café „*Hof van Holland*” alhier de Bond van Kaasproducenten. Jammer, dat niet meer kaasboeren in hun eigen belang aan de uitnoodiging gevolg hebben gegeven. Als spreker trad op de heer **A. van Wijnen** uit Gouda. De, begaafde spreker behandelde op duidelijke wijze, hoe men in ons land gekomen is tot het rijksmerk voor volvette kaas. Duidelijk liet spreker uitkomen: het verschil tusschen het bereiden van kaas op de boerderijen in Zuid-Holland en Utrecht en de fabriekskaas in Friesland. Hier volvette kaas van minstens 45 + bereid uit volle melk, ginds de 40 % fabriekskaas bereid uit afgeroomde melk. De eisch voor volvette fabriekskaas is minstens 48 %. Dit wil niet zeggen, dat de kaas op de boerderij minder vet bevat. Veelal bedraagt het gemiddelde der boerenkaas zelfs 49 %.

Op de boerderij mag geen room aanwezig zijn, daar moet volle melk verwerkt worden. De controle is voor de fabrieken niet mogelijk en daarom heeft men, om afroomen in sommige tijden te voorkomen, aldaar een hooger percentage vastgesteld.

In de laatste jaren zijn de zuivelfabrieken er op uit, om beter tegen de kaasboeren te kunnen concurreren, ook het rijksmerk van 45 % te verkrijgen. Thans heeft de regeering vastgesteld: volvette kaas van 46 %. Ofschoon op de boerderij steeds kaas bereid wordt uit volle melk, zou dit besluit vooral in den zomer voor sommige boeren stellig moeilijkheden opleveren. Daarom wekt spreker de aanwezigen op, den strijd aan te binden tegen dergelijke besluiten, en zoo noodig, een reis naar Gouda zich te laten welgevalen. Hier geldt stellig voor de kaasmakers ‘t spreekwoord: „*Eendracht maakt macht*”.

De Drie Provinciën, 20/01/1928; p. 2/4

— Maandagavond vergaderde ten huize van den caféhouder G. van Vuuren te Bleskensgraaf de Bond van Kaasproducenten der Afd. „Bleskensgraaf en Wijngaarden”. Als spreker trad op de Weled. heer A. van Wijnen van Gouda, die een breedvoerige uiteenzetting gaf wat de boeren alzo te doen staat in den tegenwoordigen tijd, nu het er met de veehouderij niet zoo rooskleurig bij staat.

De lezing werd door de vele aanwezigen uit Bleskensgraaf en Omstreken aandachtig gevolgd.

Tot de gelegenheid betreffende het vragen stellen, werd door den heer F. van Dam, „Directeur der Zuivelfabriek”, gebruik gemaakt. De vragen, werden daarop door den heer van Wijnen naar genoegen beantwoord, waarna de Voorzitter omstreeks 10 u. de vergadering sloot.

De Drie Provinciën, 10/02/1928; p. 3/6

OUD-ALBLAS.

— Evenals deze week, hoopt men volgende week Vrijdagavond in het vereenigingsgebouw een radio-avond te beleggen, waar alsdan den heer A. van Wijnen van Gouda te beluisteren zal kunnen zijn, welke tot onderwerp heeft „de Zuivelbereiding op de boerderij in Utrecht en Zuid-Holland.”

De Drie Provinciën, 1928-03-30

HOOGBLOKLAND.

Donderdagavond 22 Maart j.l. trad voor den Bond van Kaasproducenten, de heer Van Wijnen uit Gouda op. Als onderwerp koos spreker „De malaise in den Landbouw”.

Bijzonder groot was de opkomst niet, daar slechts een dertigtal leden aanwezig waren. De voorzitter, de heer G. J. den Hartog, leidde den spreker in. Deze behandelde achtereenvolgens de oorzaken van die malaise.

De boeren kunnen niet hun producten in overeenstemming brengen met de hoogere kosten van hun bedrijf. De wereldmarkt stelt deze prijzen vast, de landpachten zijn veel te hoog. De vraag overstemt hier verreweg het aanbod. Ook zouden de kleine eigenaars hierdoor worden gedupeerd. De prijzen van het krachtvoeder zijn eveneens veel te hoog ten opzichte van de varkens enz. De hooge prijzen vinden hun oorzaak in de vaak groote winsten welke gemaakt worden door den tusschenhandel, die zekerlijk buiten den landbouw staat. Zoo wordt b.v. op de beurs nu de tarwe al verkocht, die nog gezaaid moet worden. Ook aan dezen toestand kan niets veranderd worden.

Spreker dunkt dat vele jonge mannen moesten emigreeren, doch naar Canada of Zuid-Afrika, waar die malaise nog niet heerscht. Als hier de vraag naar boerderijen evenredig is geworden aan het aanbod, zal verbetering van den toestand mogelijk zijn. Hierin kan de regeering krachtadig ingrijpen. Daarna behandelt spr. de landarbeiderswet. Met eenige voorbeelden toont hij aan, dat deze wet voor de boeren een strop zal zijn.

Hierin ligt de fout, dat ze allen maar stilletjes afwachten. Een eigenschap van de boeren is, dat ze thuis maar bij de kachel blijven mopperen, doch zich niet organiseren tot krachtig verzet. Spreker haalt als voorbeeld aan, wat de arbeiderspartij bereikt heeft, juist door haar organisatie. Doch zooals gezegd, de boer kan dit niet. hij is afhankelijk van de wereldmarkt. Spreker raadt zijn gehoor aan, zich krachtig te organiseren, ook verder te zien dan in eigen bedrijf. Hierna bracht de voorzitter dank aan den heer van Wijnen voor zijn boeiende rede.

Kaasgebrek „los” in de kaas.

Onder het gebrek „los” verstaat men de ontwikkeling van een overmatige hoeveelheid gas in volvette Goudsche kaas. Maar die overmatige gasontwikkeling die vooral in de zomers van 1927 en 1928 voorkwam, is door de Commissie tot onderzoek der gebreken in volvette kaas, ingesteld door het Kaascontrolestation ZuidHolland, een onderzoek ingesteld, Bij dit onderzoek is gebleken, dat, wil men „los” voorkomen, men de volgende punten in acht dient te nemen:

- 1) Strem de melk bij lage temperatuur, in geen geval hooger dan 30 graden Celsius (86 gr F)
- 2) Inspecteer het gereedschap; zorg voor naadloos gereedschap en een zindelijke melkwinning. Spoel het gereedschap nooit met ongekookt slootwater na.
- 3) Besteed voldoende tijd aan het roeren; de wrongel moet goed droog zijn.
- 4) Gebruik goed kaazuursel; het is verkrijgbaar bij uw zuivelconsulent,
- 5) Voeg per 100 Liter melk 30 gram of 2 afgestreeken eetlepels salpeter toe.
- 6) Warm niet hooger na dan tot 37 gr. C. (98 gr. F.);
- 7) Breng de wrongel aan een stuk in het vat of aan brokken of gekruimeld, doch dan onder de wei, dus zonder behulp van stoeltje of schepbak.
- 8) Wanneer men met *laatlos* heeft te kampen, dan lette men bovendien nog op het volgende: Gebruik weinig water voor het op- en nawarmen; beperk het watergebruik in elk geval tot enkele procenten.
- 9) Maak de wrongel voldoende droog, maar vooral niet te droog.
- 10) Neem de pekelduur niet te kort.
- 11) Wanneer men met kuilvoeder voert, doe dit dan alleen in de koudste tijden van het jaar en vooral niet tijdens het melken.

Nieuwe Gorinchemsche Courant, 17/12/1930; p. 2/4

NOORDELOOS. De afdeling van den Bond van Kaasproducenten vergaderde, alhier, Maandagavond.

De zuivelconsulent voor Zuid-Holland, de heer Huisman, hield op dezen avond een lezing over Kaasmakerij en vertoonde daarbij een toepasselijke film. 't Was voorzeker een leerzame avond en de belanghebbenden hebben weer eens kunnen zien hoe noodig dat het is, dat bij de kaasmakerij de grootst mogelijke zindelijkheid wordt betracht.

De Voorz. dhr. A. de Jong, was zeker de tolk der vergadering toen hij bij de sluiting der vergadering den heer Huisman een tot weerziens toeriep.

Nieuwe Gorinchemsche Courant, 14/11/1931; p. 2/4

— In den Zouwendijk tuimelde door te ver uitwijken een vrachtauto van de zuivelfabriek „De Linge” van den dijk.

De auto, beladen met 6000 pond kaas, was op weg naar Gouda. Door den garagehouder Bouter, van Ameide, is het gevaarte weer in het goede spoor gebracht.

— De handel in kaas was deze week matig. Men besteedde voor 1e kw. met rijksmerk f 34—36, voor 2e soort f 30—33 en voor ongestempelde tot f 29 de 50 K.G.

Vette varkens gelden 19 tot 21 cent per $\frac{1}{4}$ K.G. levend gewicht naar gelang kwaliteit en bestemming.

Ledenvergadering kaascontrolestation afd. Meerkerk

Vrijdag 18 Maart j.l. werd alhier in café „*Hof van Holland*” een ledenvergadering der afdeling Meerkerk van het Kaascontrolestation Zuid-Holland voor volvette kaas (K.Z. volvet) gehouden. In zijn openingswoord heette de voorzitter, de heer Andr. van Kleef, de aanwezigen hartelijk welkom, in ‘t bijzonder den algemeenen voorzitter, den heer J. v.d. Koogh, den secretaris-penningmeester, den heer dr. H. van Gulik en den oudvoorzitter der afdeling, den heer O. R. Sterk.

Bij afwezigheid van den secretaris der afdeling, den heer T. de Jongh Dz., leest de heer G. Slob Az. de laatst ingeschreven notulen en het verslag, welke beide ongewijzigd worden goedgekeurd en aldus vastgesteld.

De algemeene voorzitter deelt o.a. mee, dat van drie controle-stations de K.Z. volvet voorheen 80% der algemeene onkosten betaalde, thans is voor 1932 dat percentage vastgesteld op 79%, (Het Botercontrolestation Zuid-Holland en het Kaascontrolestation Zuid-Holland-Brabant betalen respectievelijk 10 en 11% van de onkosten).

De prijs der kaasmerken voor volvette kaas werd op I Juli verlaagd van 45 tot 40 cent per 100 stuks, terwijl tegen I Jan. 1932 opnieuw een verlaging is aangekondigd tot 30 cent per 100 stuks.

In verband met het onderzoek der gebreken in volvette Goudsche boerenkaas, kwam de vraag naar voren of de vetgrens van 46%, ook mede de oorzaak kon zijn van de klacht, dat de bewaar-kaas in de laatste jaren minder voldoet dan voorheen. Als het kaasmaken op de oude wijze gebeurt, loopen echter velen gevaar, dat zij de merken wegens een te laag vetgehalte in de kaas verliezen. Het bestuur besloot deze kwestie scherp in het oog te houden en zoonoodig de controlevoorschriften te wijzigen.

Herhaalde malen is er op gewezen, dat de volvette boeren- en fabriekskaas eenzelfde stempel, n.l. de letter Z. dragen. Wenschelijk wordt geacht, de boerenkaas bovendien te doen merken met een afzonderlijk stempel. De genomen proeven bleken tot op heden nog niet geheel afdoende te zijn.

Het entreegeld voor nieuwe leden werd weder vastgesteld op f 3.50 per koe; voor jongboeren, die voorheen geen kaas maakten, bedraagt het entreegeld f 2 per koe, terwijl zoons of schoonzoons van leden of oud-leden vrij zijn van het betalen van entreegeld, indien zij zich direct als lid aanmelden bij den aanvang van hun bedrijf.

Het was op 30 October plm. 25 jaar geleden, dat het Kaascontrole-station werd opgericht. Het bestuur besloot wegens de slechte oeconomische omstandigheden, ter herdenking van dit feit geen bijzondere bijeenkomst te houden.

Bij het vaststellen der begrooting gaf het punt salarissen van het personeel in dienst van de drie controle-stations, aanleiding tot eenige aanvechting. Algemeen was men van oordeel, dat in verband met de huidige tijdsomstandigheden, de salarissen omlaag moesten. De financieele commissie deed een voorstel van minstens 5%. In de vijf andere afdelingen van het K.Z. volvet, n.l. Gouda, Leiden, Bodegraven, Lekkerkerk en Bleskensgraaf had ook dit punt de gemoederen der kaasboeren beroerd en zullen ook hun voorstellen op de a.s. algemeene vergadering te Rotterdam ter sprake komen.

Evenals in andere afdelingen, was men hier voor progressieve verlaging.
Na eenige discussie wordt hier het volgende voorstel aangenomen. De korting zal bedragen 5% van salarissen tot f 2000.-, 10% tot f3000.-, en 15% voor hogere salarissen.

Vervolgens wordt de heer T. de Jongh Dz. niet algemeen stemmen herkozen tot lid van het afdelingsbestuur

Bij de verkiezing van 10 stemgerechtigden en 10 plaatsvervangende leden worden de aftredende leden voor het jaar 1932 herkozen. Voor zoover tegenwoordig laten allen zich hun benoeming welgevallen.

Bij de rondvraag komt ter sprake de kwestie, hoe te handelen, als kazen ontmerkt moeten worden, nadat de eigenaar ze aan een handelaar heeft verkocht, maar nog niet afgeleverd.

Hierna sluiting der vergadering.

landbouw en veeteelt. DOOR BOERENBRIL.

De droeve werkelijkheid.

Onder dit opschrift heeft de Schoonhovensche Courant den 16en September een uittreksel gepubliceerd van de uitkomsten van het bureau van boekhouding van het Drentsch Landbouwgenootschap, die de droeve resultaten toonden. Dit bureau maakte bekend de verliezen door de aangeslotenen geleden over het te afgelopen boekjaar, zijnde gemiddeld *f*369 per jaar voor onbezwaarde eigenaren, welk bedrag voor de pachters en bezwaarde eigenaren nog veel grooter moet zijn.

De jammerklachten, welke gelden voor de Drentsche boer, gelden in niet mindere mate voor den Zuid-Hollandsche en Utrechtsche boer. Het is juist van het boerengezin in deze streek dat zeker niet minder gevergd wordt om de boel zoo veel mogelijk nog in goede banen te houden.

Stel u zoo'n boerengezin voor in het zelfkazend district, waarvan de baas met huisgenooten en (of) personeel 's morgens in de vroege de wei in gaat om de koeien te vinden en te melken. Te vinden in de eerste plaats, omdat van nu aan de tijd aanbreekt van duisternis des morgens en storm en regenvloeden. Ook die laatste komen zeker, dit brengt immers het jaargetij mee, ook al heeft tot op heden het mooie weer steeds de overhand gehad en al is dit langer blijven aanhouden dan gewoonlijk. En terwijl men dan koude, wind, regen of soms hagel trotseeren moet, om de melk thuis te krijgen, kan in dien tijd de stedeling zich nog eens lekker omkeeren in zijn legerstede met het prettige gevoel van warm te liggen en straks bij het ontbijt een glas versche melk te kunnen nuttigen. Wanneer dan op zoo'n grauwe, trieste morgen de wind huilt en de regen tegen uwe ruiten doet kletsen, laat dan eens even de gedachten afdwalen naar die ploeteraars, die voor dat ploeteren een loon ontvangen van....

Loon ontvangen? Geen sprake van! Verlies is het waarvoor gewerkt wordt en voor dat verlies werkt ook de vrouw van den kaasboer in niet geringe mate mee. Want ook die moet 's morgens heel in de vroege uit bed om al haar zorgen te geven aan het product van den vorigen dag, om dit in de juiste vorm en conditie te brengen voordat de versche melk is aangevoerd, want dan gaat hetzelfde oude leventje van kaasmaken weer heginnen met al de beslommeringen van dien.

En werd dit alles nog maar eenigszins dragelijk gemaakt, wat de belooning betreft, men zou er geen klachten over hooren. Men hoorde die voorheen toch ook niet, want zoowel man als vrouw heeft in 't algemeen liefde en gevoel voor 't vak, dat zeker ook zijn goede zijden heeft. Toch zal bij menige boerenvrouw de wensch wel eens zijn opgekomen: ik zou wel eens wat meer tijd willen hebben om aan mijn gezin te besteden, want een feit is het dat bij velen het gezinsleven moet lijden door de extra werkzaamheden die de kaasmakerij vraagt. We zullen echter hierover geen beschouwingen houden nu, doch ons enkel tot het materiele gedeelte bepalen.

Zooals gezegd, lijdt de boer in 't algemeen verlies en zeker in 't bijzonder die uit Zuid-Holland en Utrecht, waar daar aan de kaasmakerij de varkenshouderij zoo nauw is verbonden, welke laatsten zeker het hunne hebben bijgedragen tot verliesposten. En dat dit verlies niet denkbeeldig of zelfs maar klein is, bewijzen ons de uitkomsten van het bureau van boekhouding van de *Holl. Maatschappij van Landbouw*.

Dit publiceert de uitkomsten en resultaten van 82 veehoudersbedrijven in de Alblasserwaard, waar de uitkomst van is, dat de boer-pachter een verlies leidt van gemiddeld *f* 1840,82 per bedrijf of *f* 90,36 per H.A. welke in ons blad reeds vroeger zijn opgenomen. Deze uitkomsten overtreffen die van 't vorige jaar, toen het ook al somber gesteld was, nog verre, want toen was het nog maar *f* 46,95 per H.A., dus nu bijna het dubbele. Voeg daarbij de vermogenspositie tegenover die van 't vorig jaar, dan blijkt daaruit een achteruitgang per bedrijf van *f* 9450.

Zijn dit geen cijfers die spreken, of beter gezegd die U een rilling door de leden doen voeren? En zij zullen voor de andere gedeelten van Zuid-Holland en van Utrecht zeker geen betere uitkomsten te aanschouwen geven, zoodat bij de gewone dagelijksche beslommingen van het boerengezin, bij velen nog het spook van opdoemende armoede dreigt.

Nu is van regeeringswege hulp toegezegd en is voor eenige weken alreeds een uitkeering gedaan per gehouden melkkoe. Dat aan de manier van den uitbetaling fouten kleefden, is gelukkig ingezien en er zal dan ook in den vervolge op een andere wijze in worden voorzien.

Bij die eerste uitbetalingen zijn wel eens zeer onaangename dingen voorgekomen en is ook in de pers wel eens smalend op die steuntrekkende boeren afgegeven. Nu zal dit voortaan anders gaan en heeft iedere boer een kaart thuis gekregen met de in te vullen vragen op welke wijze de uitbetaling het best kan geschieden. Een ruime plaats is hier ook opengelaten voor de boerenleenbanken, die daarvoor ook zeker wel in aanmerking zullen komen gezien de populariteit welke ze genieten.

Er is wat op komst. Vele malen is al gezegd: geduld nog wat, het komt wel, maar in dezen is toch zeker wel de vraag gewettigd: Laat het toch zoo mogelijk vooral niet tè lang duren eer een aanvang met de uitbetaling wordt gemaakt.

Het is voldoende bekend, dat aan deze zaak buitengewoon hard wordt gewerkt, immers de namen van de personen, werkzaam aan het crisizuivelbureau zijn ons een waarborg ervoor dat hard wordt gewerkt, maar aan de andere zijde is het te ontvangen bedrag voor velen zoo uiterst noodzakelijk. Velen weten toch al niet hoe zij aan hun verplichtingen, als veevoeder- en andere rekeningen zullen kunnen voldoen. Voeg daarbij de huren of pachten, waterschapsbelastingen en andere, terwijl voor velen de datum van 1 November ook een fatale datum is, omdat dan vele betalingen moeten hebben plaats gehad, waarom met dien datum met de uitkeeringen wel terdege rekening mag worden gehouden.

Ook al is op dien datum nog niet alles tot in de finesses klaar, ook dan is het zeker aan te bevelen, dat dan toch voor dien datum een uitkeering, zij het ook een voorloopige, geschiedt, wat velen als een welkome tegemoetkoming zullen toejuichen.

Er wordt naar uitgezien, want allen hebben toch bijgedragen om het fonds mee te helpen vormen, al was het alleen maar, omdat dit het meest opvallend is, voor de betrokkene, de 55 a 65 cent per K.G. boter, welke verschuldigd is.

Eerst is tegen deze heffingen nog al wat gemopperd, maar nu tot de betrokkene is doorgedrongen, dat ieder verplicht is bij te dragen, is dit wel wat geluwd, en heeft nu bijna ieder de oogen gevestigd op de op komst zijnde dingen. Dat het spoedig moge zijn.

Jongerengroep van *Bond van Kaasproducenten*.

NOORDELOOS, Maandagavond vergaderde in café *De Zwart* de afd. van de Jongerengroep v. d. Bond v. Kaasproducenten.

De voorzitter, de heer C. Kooijman, wees in zijn openingswoord erop, hoe men in deze vergaderingen elkander opleidt door onderlinge lezingen; en bespreking van nuttige onderwerpen.

Na lezing der notulen werd medegedeeld, dat van de afdeeling Meerkerk een verzoek was ingekomen, om, evenals vorige jaren, gezamenlijk met de V. O. L. van landbouwhuishoudcursussen een gezellige vergadering te houden op 11 Januari.

In de vacature F. Bikker werd de heer C. Kooijman tot hoofdbestuurslid gekozen. Daarna hield de heer C. Kooijman, van Peursum, een inleiding over melken, in verband met den alhier gehouden melkcursus, waarbij spr. vooral wees op de zindelijke winning en behandeling der melk, die steeds weer tijdens den cursus was voorgehouden. Een diploma werd uitgereikt aan de heeren A. D. Trappenburg, J. W. Bikker, A. Trappenburg Wz. en C. de Bruijn alhier, D. Slob Bz. te Hoor-naar en C. Kooijman te Peursum.

Naar aanleiding van de lezing vroeg de heer D. v. d. Haven of de cursisten het geleerde in de praktijk ook tot toepassing brachten, vooral wat betreft het met droge handen melken, wat, naar de inleider moest erkennen, nog wel wat te wenechen overliet. Vervolgens vertelde de heer v. d. Haven een en ander van de excursie, die hij dezen zomer meegemaakt heeft naar Friesland. Aan het einde der vergadering gaven zich 5 nieuwe leden op.

Kaascontrolestation Z.H.*

Meerkerk. Het district Meerkerk van het kaascontrole-station in Zuid-Holland voor volvette kaas, hield zijn jaarvergadering in „*Hof van Holland*”. Na de opening door den voorzitter, den heer A. van Kleef, werden de notulen gelezen en vastgesteld. Er had een bespreking plaats van de agenda voor de algemeene ledenvergadering op 19 April te Rotterdam. De verschillende punten der agenda werden toegelicht door den heer J. van der Koogh, voorzitter en door Dr. van Gulik, secretaris voor Zuid-Holland.

Tot afdelingsbestuurslid werd herkozen de heer A. G. Schop Azn. te Leerbroek.

De afd. Meerkerk telt 472 leden, waardoor zij recht heeft op 10 stemgerechtigden uit te zenden, naar de algemeene vergadering. Hiertoe werden gekozen de heeren C. van IJzeren, Meerkerk; C. Buijserd Kz., Leerbroek; A. T. Sterk, Leerbroek, J. de Heer, Hei- en Boeicop; C. Verhaar, Nieuwland; J. Kok, Meerkerk; A. van Hof, Hoog-Blokland; A. G. Schop, Heerbroek; F. de Jong, Tienhoven en G. Kok, Nieuwland. Plaatesvervangers zijn de heeren D. Kool;, Lexmond, A. Bongers, Hoornaar; W. Bor, Hoog-Blokland; M. Vink, Meerkerk; C. Buijsers, Leerbroek; A. F. Kool, Ameide en J. Zijderveld, Leerbroek.

Uit het jaarverslag 1932 vermelden we, dat het ledental van 8.182 is teruggelopen tot 8.081. Bedankt hebben 172 leden, terwijl 121 nieuwe leden toetraden. In het afgelopen jaar werden 2.508.200 kaasmerken verstrekt.

De begroeiing 1983 word vastgesteld aan inkomsten en uitgaven op f 80.300. Na eenige besprekingen van meer internen aard, volgde sluiting der vergadering.

* Uit gegevens zou je het volgende kunnen halen (1932)

ca. 8.081 leden / 2.508.200 kaasmerken / melkgift koeien ca. 3200 Kg (van elders!) /

Geeft ca. 25 mln. KG. Boerenkaas (Gem kaasgewicht 10 KG.)

Geeft ca. 310 kazen per lid / Jr

Geeft ca. 250 ml. KG. melk totaal

Geeft ca 31.000 KG melk per lid. / Jr.

Geeft ca. 9 á 10 koeien per lid

Geeft in voorjaar ca 10 á 11 kazen per dag

KAASCONTROLESTATION ZUID-HOLLAND VOOR VOLVETTE KAAS.

Het Kaascontrolestation Zuid-Holland voor volvette kaas, hield Zaterdag te Rotterdam zijn jaarlijksche algemeene ledenvergadering onder voorzitterschap van den heer J. van- der Koogh. Alle afdelingen Bleskensgraaf, Bodegraven, Gouda, Leiden, Lekkerkerk en Meerkerk waren vertegenwoordigd.

In zijn openingswoord herdacht de voorzitter wijlen den heer J. Vink te Wijngaarden, als hoofdbestuur lid en voorzitter van de afdeling Bleskensgraaf. Hij deelde mede, dat in de vacature-Vink tot hoofdbestuur lid is gekomen de heer A. Tukker Bz, te Bleskensgraaf.

Het jaarverslag over 1932 werd goedgekeurd. Het is opgesteld door den directeur-secretaris Dr. H. van Gulik en bevat o.m. de volgende gegevens:

Van de algemeene kosten der drie stations (K.Z. Volvet, Kaascontrolestation Zuid-Holland-Brabant en Botercontrolestation Zuid-Holland) over 1932 droeg het K.Z. Volvet 79 pCt., het K. C. Z. B. 11 pCt. en het B. C. Z. H. 10 pCt. bij (welke verhouding voor 1933 werd gehandhaafd).

Volgens besluit van de commissie voor de drie stations werd voor 1932 een salarisverlaging van 5 pCt. voor salarissen tot *f* 1000, van 10 pCt. voor salarissen van *f* 1000 tot *f* 3000 en van 15 pCt. voor salarissen boven *f* 3000 toegepast (deze korting over het geheele salaris berekend).

De commissie bepaalde de bijdrage van het Controlestation voor Melkproducten wegens het verleende onderdak, aanvankelijk vastgesteld op *f* 8000, nader op *f* 6500, welk bedrag ook voor 1933 zal gelden.

Onder bepaalde omstandigheden is sinds 1 September j.l. tot 1 Mei aan de leden weer toegestaan dagkaas te maken (minimum vetgehalte in de droge stof 48 pCt.). Het aantal schorsingen van dagkaasmakers was dit jaar bijzonder klein. Men slaagde er nog steeds niet in, een geschikt merk voor boerenkaas te vinden.

In 1932 daalde het ledental van 3132 tot 3081. Terwijl 172 leden bedankten (waarvan 43 wegens beëindiging van het kaasbedrijf en 110 wegens melkverkoop), traden 121 nieuwe leden toe.

Wegens een vetgehalte in de kaas beneden 40 pCt. moesten 150 leden geschorst worden (vorig jaar 250). Van de 54533 onderzochte monsters had 1.25 pCt. een vetgehalte lager dan 46 pCt. (vorig jaar 1,31 pCt.). Het gemiddelde vetgehalte over het geheele jaar was 49,9 pCL (vorig jaar 49.8 pet).

Blijkens de balans en de rekening over 1932 is *f* 6.950,89 afgeschoven van het exploitatie-overschot van vorige jaren, welk overschot thans nog *f* 8.840,92 bedraagt. Uit contributie en bijslag is *f* 9.465,99 minder ontvangen dan in 1931, hoofdzakelijk door de verlaging van den bijslag per koe van 30 cents tot 20 cents. Aan entreegeld werd *f* 403 ontvangen of *f* 1224 minder dan in 1931; aan boete *f* 183,55 (vorig jaar *f* 551,10). Aan salarissen werd betaald *f* 52.937,43 (vorig jaar *f* 58.521,52).

De begroting voor 1933 sluit met een nadeelig saldo van *f* 1.824,08, af te schrijven op het exploitatie-overschot van voorgaande jaren. Vermoedelijk zal echter het tekort kleiner zijn.

Kaas en Kaasmaken

VERSLAG ZUIVELCONSULENT. 1.

Aan het verslag van de werkzaamheden van den Rijkszuivelconsulent voor Zuid-Holland over 1932 is het volgende ontleend:

Adviezen inzake de kaasbereiding.

In verband met den bedrijfsvorm in deze provincie is het begrijpelijk, dat het meerendeel der gegeven adviezen betrekking had op gevallen, waarin bij het bereiden der Volvette Goudsche kaas op de boerderij, moeilijkheden werden ondervonden. Behalve, dat talrijke schriftelijke of mondelinge adviezen werden gegeven (deze in het afgelopen jaar meer dan in voorgaande jaren, in verband met belangrijke vermindering van het reiscrediet) werden in dit jaar 354 boerderijen bezocht, waarbij 98 maal de bereiding der kaas werd onderwezen.

Het in 1932 met de practijk onderhouden contact geeft aanleiding tot de volgende opmerkingen.

Laag vetgehalte in de kaas.

Terwijl het in 1931 nog 19 maal voorkwam, dat hulp gevraagd werd in verband met, een te laag vetgehalte in de droge stof der kaas, is het aantal adviesaanvragen uit deze hoofde slechts zeven geweest. Zulks stemt tot tevredenheid, daar klaarblijkelijk de kaasproducenten geleerd hebben de bereiding zoodanig uit te voeren, dat overmatig vetverlies (hetgeen schorsing door het kaascontrolestation ten gevolge kan hebben) tot de uitzonderings gevallen behoort.

Misschien echter kan het gering aantal gevallen, waarin advies noodig was in verband met te weinig vet in de droge stof der kaas ten deele ook aan een andere oorzaak worden toegeschreven, n.m. aan het feit, dat de veehouders de laatste jaren meer aandacht gingen schenken aan de voeding van het vee, waardoor extra lage vetgehalten van de melk, als gevolg van onjuiste voeding, veel minder voorkomen.

De vetgehalten van de bij deze gelegenheden gemaakte kazen waren als volgt verdeeld:

47-47.9 pCt vet, morgenkaas 1, morgenkaas -: 48-48.9 pCt vet, morgenkaas 2, avondkaas 1;
49-49.9 pCt. vet, morgenkaas 2, avondkaas 1.³

47-47.9 pCt vet, morgenkaas 1,
47-47.9 pCt vet avondkaas 2,

48-48.9 pCt vet, morgenkaas 2,
48-48.9 pCt vet avondkaas 1,

49-49.9 pCt. vet, morgenkaas 2,
49-49.9 pCt. vet, avondkaas 1.

Dat door ons geen hooger vetgehalte in de droge stof der kaas verkregen kon worden, is te wijten aan het lage vetgehalte der kaasmelk; gevonden werd n.l. 2.65, 2.75, 2.80, 2.90 tweemaal, 3.10, 3.25.

³ Niet duidelijk. Mogelijk gaat het om 6 maal kaasmaken, 3 maal morgen- en drie maal avondmelk. Zie vervolg tabel (ZHN.)

Ofschoon de minimum-vetgrens niet werd overschreden, zou in bepaalde gevallen gevoelig een hoger vetgehalte zijn bereikt, indien slechts het vetgehalte van de melk hoger was geweest.

Fok- en Controlevereenigingen zijn m.i. onmisbaar om tot dit doel te geraken.

Verder zijn nog de volgende fouten geconstateerd:

Eénmaal werd een foutief geconstrueerd mes aangetroffen, de afstand van de messen onderling n.l. welke ongeveer 22 m.m. moet bedragen, was veel te gering: zooals te begrijpen is, ontstond daardoor onnoodig vetverlies.

In een ander geval was de wrongel te veel doorgestremd op het oogenblik, dat begonnen moest worden met het z.g. snijden. Men moest dientengevolge snel werken om de wrongel tijdig voldoende fijn te krijgen, waardoor het vetverlies te groot werd. Gebleken is, dat de zomermaanden bij het verkazen van groote hoeveelheden melk, als alles normaal is geschied, t.w. stremmen bij een temperatuur van 29 -30 graden celsius, 30 gram stremsel op 100 L. melk toevoegen en dan een stremtijd van ongeveer 25-30 minuten, de wrongel zacht gestremd mag zijn als men met de bewerking aanvangt.

De roermachina eischt een nog zachter gestremde wrongel, dan bij handbewerking. In den winter echter is het op de plaats van bereiding dikwijls koud, de wrongel mag dan gerust goed stevig zijn doorgestremd. De stremtemperatuur moet hoger genomen worden, men kan dan bij 31 graden Celsius stremmen. Het is zeer aan te raden de stremtemperatuur steeds op te nemen voor het stremmen en tevens als men met het snijden begint. men weet dan immers in hoeverre met afkoeling tijdens het stremmen rekening moet worden gehouden.

(Wordt vervolgd.)

De Gorcumer, 1933-05-10; p. 3/8

Kaas en Kaasmaken , VERSLAG ZUIVELCONSULENT. II.

Verstrekking van kaaszuursel.

Kaaszuursel werd dit jaar enkel verstrekt vanaf het laboratorium te Gouda. Het aantal afgeleverde fleschjes onderging weder een daling. Worden in het vorige jaar 1053 fleschjes verstrekt, ditmaal was het aantal 793, in 1929 werd ruim 4 maal zooveel genoteerd.

Deze daling is veroorzaakt doordat vele melkcontroleurs zich met het kweken van kaaszuursel hebben belast en dit in hun omgeving bij de kaasmakers aan huis bezorgen. Ook leeren zij de verschillende gebruikers het zelfbereiden veel beter, zoodat zij zich niet meer zoo dikwijls als vroeger van nieuw zuursel behoeven te voorzien, wat voor hen natuurlijk zeer voordeelig is.

Op een enkel onderdeel van de bereiding wil ik hier nog wijzen, n.l.:

Noodzakelijk is het om de voor zuursel bestemde gekookte hebbende melk goed af te koelen tot b.v. 20 graden celcius, verder zoo weinig mogelijk entstof gebruiken om de melk dik te krijgen. Hoeveel men hiervoor precies moet gebruiken, is moeilijk te zeggen: in de warme tijden is een halve eetlepel op een halve L. melk vaak voldoende. Een geschikte plaats om de melk zuur en dik te laten worden is dan de kelder. De temperatuur is er gelijkmatig en toch warm genoeg voor de ontwikkeling der melkzuurbacteriën.

Nauwkeurigheid en zindelijkheid zijn bij de bereiding van kaaszuursel een eerste vereischte.

De bestrijding van kaasgebreken.

Hieronder zullen alleen besproken worden de ergste schijnbaar steeds wederkerende en moeilijk verdwijnende gevallen.

Gereedschappen.

Kaasmessen, welke op het oog nog heel behoorlijk lijken, blijken zeer dikwijls niet bruikbaar meer. Er zijn n.l. nog altijd exemplaren met de bekende holle onder- en bovenstukken. Gaat er daarvan nu een mes los, hetgeen vaak voorkomt, zoo dringt er tijdens de kaasbereiding door de kleine opening, welke is ontstaan door het los zitten van het mes, vocht in de holle stukken. Dit gaat steeds door en men blijft het mes gebruiken. Om nu zoo'n verkeerd mes te onderkennen, droogt men het na het gebruik goed af, neemt het bij de handvaten vast en zwaait er mede langs den vloer. Komen er bij deze beweging druppels vocht te voorschijn, dan is het raadzaam, dit mes voortaan niet meer te gebruiken.

Bij het aanschaffen van een nieuw, lette men er vooral op, dat onder- en bovenkant massief zijn. De messen van de verschillende roermachine's zijn in dit opzicht uitstekend geconstrueerd.

Schepbakken kunnen ons parten spelen, n.l. als de omgebogen rand niet massief, maar eveneens hol is. Bij opening daarvan, zelfs bij bakken, die nog niet lang in het gebruik zijn, blijkt haast altijd, dat er zich vocht en niet zelden deeltjes wrongel in bevinden.

Hooikaas heeft, zooals bekend, een slechten naam, hetgeen niet te verwonderen valt als men de zindelijkheid op den stal vergelijkt met die in de weide. De kans op besmetting is in het eerste geval veel grooter, ja zelfs onvermijdelijk, als er gevoederd wordt met zuur riekende voedermiddelen. Vertoont de kaas al niet het gebrek „*vroeg los*”, zoo zal zij dan vaak op lateren leeftijd gasvorming vertoonen en dus mank gaan aan het zoo ge vreesde gebrek „*knijper*” of „*laat los*”.

Dat is ook in 1932 weer gebleken. Op een bedrijf, waar de laatste jaren gedurende den staltijd met natte pulp gevoederd werd, kwam het gebrek „*knijper*” regelmatig voor, terwijl men vroeger, zonder voeding van pulp, nooit last had.

Zorgt men echter, dat de zure voedermiddelen in Februari opgebruikt zijn, dan loopt het veelal nogal al met het „*tegenwerken*” der kaas, daar deze vaak reed, is verdwenen voordat de warmte komt.

Erger is het nog herhaaldelijk voorkomend verschijnsel, dat men de resten kuilvoer aan het vee opvoedert, als dit reeds in de weide loopt. Hiertegen moet zeer ernstig gewaarschuwd worden, daar dan de kans op het gebrek „*knijper*” en „*wansmakelijke kaas*” zeer groot is.

Uitgezakte kaas werd eenige malen aangetroffen.

Door extra lang te roeren, kon meestal voldoende verbetering worden verkregen. Aan de wrongel was gewoonlijk te bemerken, dat deze, na den gewonen roertijd, niet voldoende stevig was. Had men de stevigheid van de wrongel na afloop van de gewone roertijd gecontroleerd, dan zou geconstateerd zijn, dat verlenging van de roertijd noodzakelijk zou zijn geweest en zou het gebrek niet zijn opgetreden

Soms kreeg men plotseling last, dat de kazen gingen **uitzakken**, terwijl men tegelijk opmerkte, dat de wei veel witter werd dan gewoonlijk het geval was. In den regel heeft in dergelijke gevallen het gebruik van 1 of 2 eetlepels van een verzadigde oplossing van chloorcalcium op 100 liter melk goede resultaten.

Men krijgt den indruk, dat men in deze gevallen met tijdelijk afwijkende melk te doen heeft gehad; immers het gebrek kwam ineens te voorschijn om vervolgens langzamerhand weer te verdwijnen.

Blauw in de kaas.

Dit gebrek wordt in den regel veroorzaakt door geverfd gereedschap. Intuschen bleek het enige malen een andere oorzaak te hebben gehad. Door onvoldoende zindelijkheid bij het melken of daarna, waren n.l. resten van planten en andere vuildeeltjes in de melk gekomen.

In een ander geval bleek men geen leiding-water te bezitten; het voor de kaasbereiding te gebruiken water, werd niet voldoende gezeefd of het gebezigde slootwater bevatte ijzerverbindingen.

Noodzakelijk is het de melk, voordat ze in de kaastobbe komt, te zeven met een wattenfilter - niet door een tobbedoek, deze toch is moeilijk te reinigen en zou alzoo, een bron van besmetting kunnen worden. (Zeef het water met een zeef, die men uitsluitend daarvoor bezigt en waarin een doekje, omdat de gaten van een zeef het fijnere vuil nog doorlaten).

Zorg verder, dat er in het gereedschap geen stof kan vallen, bewaar daarom emmers en bussen omgekeerd op een stofvrije plaats

(slot volgt.)

De Gorcumer, 1933-05-20; p. 6/14

Kaas en Kaasmaken

VERSLAG ZUIVELCONSULENT. III (Slot).

Knijpers.

Dit gebrek werd in den zomer van 1932 herhaaldelijk aangetroffen. In sommige gevallen werd aan enkele dieren pulp gevoederd; toen men daarmee ophield, was het gebrek terstond verdwenen. In een ander geval kon geen afwijking bij de melkwinning of bereiding worden gevonden. Door per kaas van ongeveer 25 pond een half pond fijn zuiver zout door de wrongel te werken, slaagde men er tenslotte in het gebrek te doen ophouden.

In vele gevallen werd geen salpeter gebruikt, na toevoeging hiervan, gepaard met het gaan gebruiken van het één of ander zuur toevoegsel, was het gebrek spoedig verdwenen.

Laat pekelen.

De kaas in de pekelen brengen bijna een dag na de bereiding, bleek weer uitstekend te voldoen. De kazen worden dan, na te zijn gerond, in het vat toegedekt (dit om warm te blijven).

De omzetting van melksuiker in melkzuur vindt mede als gevolg van het langer warm blijven der kaas volledig plaats, waardoor de kans op het ontstaan van een witte rand veel geringer wordt.

Stremsel in kruiken.

Tweemaal werd waargenomen, dat stremsel werd gebruikt uit ongemerkte 5 liter kruiken, terwijl na het gebruik de kruik zonder voldoende afgesloten te zijn werd weggezet. Het gaf den schijn, alsof deze stremsel „los” veroorzaakte, terwijl de verbruiker had geconstateerd, dat de stremkracht achteruit was gegaan. Ik meen daarom te moeten waarschuwen tegen het gebruik van ongemerkte stremsel. Bovendien is het gebruiken van b.v. 5 Liter kruiken zeer onjuist, het is wel gemakkelijk daaruit te gebruiken, daar zoo'n groote hoeveelheid langer duurt, maar dit is juist

een bezwaar, daar dan de stremmel langer in de omgeving van de kaasmakerij, dus in de warmte is.

Bewaar het stremmel in het donker op een zoo koel mogelijke plaats (b.v. in den kelder) tot het noodig is voor het gebruik.

Heetwater-toestellen.

In de omgeving van Leidan zag ik dit jaar op verschillende boerderijen heetwatertoestellen in gebruik. Deze worden door z.g. nachtstroom op temperatuur gebracht, zoodat men den geheelen dag heet-water ter beschikking heeft, hetgeen zeer gemakkelijk is. De kosten, zijnde f 8 per maand voor een toestel van 120 liter per dag, zal echter vooral in dezen tijd, voor velen een beletsel zijn.

Adviezen inzake de boterbereiding.

Deze hadden betrekking op het ontroomen van de melk en op het verkrijgen van steviger boter, terwijl tevens het geval meerdere keeren voorkwam, dat geen boter kon worden verkregen. Reiniging van het gereedschap met een kalkpap of heete sodaoplossing, werkte naast het gebruik van goede karnemelk of zuursel, verbeterend.

Andere adviezen.

Eenige malen werden inlichtingen gevraagd over het verbeteren van een melkinrichting, benevens omtrent het bereiden van karnemelksche pap.

Andere werkzaamheden en opdrachten. - Kaasdagen en Kaaskeuringen.

De teleurstellende uitkomsten in het veehoudersbedrijf waren blijkbaar oorzaak dat men zich slechts tot het hoog noodige beperkte.

Veel, dat niet van direct belang was, bleef achterwege.

De boerenorganisatie's stelden zich hoofdzakelijk op de crisisomstandigheden in, zoodat dit jaar geen kaasdagen werden georganiseerd.

Het contact met de Centrale kaaskeuringen te Utrecht en met de keuringen van den Zuid-Hollandschen Zuivelbond, bleef zooveel mogelijk bestaan.

Enquête inzake de houdbaarheid van kaas.

Deze enquête uitgaande van de *Commissie tot bestrijding der gebreken in de Volvette Goudsche kaas*, in 1932 begonnen, kwam dit jaar tot een einde. Een rapport werd gepubliceerd en aan vele personen en couranten verzonden. Zij, die alsnog één of meerdere exemplaren hiervan mochten wenschen, kunnen bij mij hun aanvraag indienen.

De uitkomsten kunnen in het kort als volgt worden samengevat.

Geen kwaliteitsverschil kwam naar voren op grond van de stremtemperatuur (28 - 30 graden Celsius), de opwarmings temperatuur (37 - 38 graden Celsius). De kazen bij de bereiding waarvan salpeter was gebruikt, waren iets beter dan de groep, welke zonder salpeter word gemaakt.

Slechte resultaten bleken te zijn verkregen bij de kazen, welke in één-stuk in het vat waren gebracht, voor bewaarkaas bleek alzoo de kruimel- of kneedmethode de beste te zijn.

Betreffende het al dan niet gebruik van het één of ander zuur toevoegsel, werd gevonden, dat het aantal „prima” en „goede” kaas het hoogst was, wanneer zonder iets werd gewerkt. Dit is te begrijpen, daar men er vaak pas toe overgaat een zuursel te gebruiken, wanneer het zonder dat niet

meer goed gaat. Zeer goede resultaten werden ook gevonden wanneer karnemelk, zure melk of kaazuursel werd gebruikt, deze drie groepen ontliepen elkaar niet veel.

De zure-wei-groep gaf, zooals vroegere ondervinding trouwens al had geleerd, de slechtste resultaten. Dit toevoegsel moet dus worden afgeraden.

Voorts werd in het rapport gewezen op het gebruik van goed gereedschap en in het bijzonder op het groote belang van een zindelijke melkwinning, in het algemeen dus op het verkazen van „prima” grondstof.

Proeven met kaasmerken.

Deze proeven, welke beoogden te verkrijgen een duurzaam en duidelijk merk, dat ook op kleine gedeelten van de kaas, bij verkoop in den kleinhandel zichtbaar zou zijn, werden dit jaar gestaakt. De verschillende soorten aniline, welke werden gebruikt, gaven vaak aanleiding tot uitvloeijing, of waren op den duur onvoldoende zichtbaar. Of met deze proeven zij het dan ook in een andere richting zal worden voortgegaan, is nog niet bekend.

1934



1936



OFFICIËLE CRISISPUBLICATIE

TIJDELIJK 30 PCT. MEER VARKENS AANHOUDEN.

De Landbouw-Crisis-Organisatie voor ZuidHolland vestigt er bij belanghebbenden, inzonderheid bij de zelfkazers, nog eens de aandacht op, dat een ieder, aan wien varkens boven het gewicht van 25 k.g. zijn toegewezen, het recht heeft om op zijn verzoek gedurende de maanden Mei tot en met September 30 pct. van het hem toegewezen aantal *meer* aan te houden, onder voorwaarde, dat hij gedurende de maanden October tot en met April 30 pct. van zijn oorspronkelijke toewijzing *minder* aanhoudt.

Iemand met een toewijzing van b.v. 30 mestvarkens zou dan krachtens bovenstaande regeling gedurende de maanden Mei tot en met September 39 mestvarkens mogen houden, doch gedurende de maanden October tot en met April 21.

Deze regeling kan van belang zijn b.v. voor hen, die in de zomermaanden over meer afval van hun bedrijf beschikken (wei e.d.) dan in de wintermaanden.

Verzoeken tot verhooging resp. verlaging behooren ten spoedigste te worden ingediend bij den districts-secretaris.

Eerst na schriftelijke bevestiging gaat de regeling in.

Nieuwsblad (voor Gorinchem en omstreken), 25/06/1937; p. 1
— In de vacature dr. van Gulik, die had bedankt wegens hoogen leeftijd, is tot voorzitter van het kaascontrolestation Zuid-Holland benoemd dr. Van den Bunt te Den Haag.

Melkcursussen.

Meerkerk. Uitgaande van de *Jongerenbond van kaasproducenten afd. Meerkerk* en de N.V. „*Aurore*”, Meerkerk, zijn in het afgelopen seizoen twee melkcursussen gehouden, waaraan deelnamen mej. J. Verboom en de heeren A. Verboom, Th. den Hartog, B. Pellikaan, Joh. van der Heiden, H. de Jong en J. de Jong. Aan alle cursisten kon een diploma voor goed melken worden toegekend, variërende van 173 tot 190 punten.

De jury bestond uit ir. **Huisman**, rijkszuivelconsulent te Gouda; Kl. van de Merwe te Rotterdam, Kl. Stuart te Den Haag en D. van den Heuvel alhier. Nog was aanwezig de heer W. van IJzeren, bestuurslid van de Bond van oudere kaasproducenten. De lessen zoowel als het eindexamen werden gehouden bij den heer Jac. de Jong, Weverwijk, Meerkerk.

Bij het uitreiken van de diploma's bracht ir. Huisman dank aan de familie De Jong voor het beschikbaar stellen van haar bedrijf en wekte de cursisten op het geleerde in praktijk te brengen in het belang van de meest productieve en goede melkwinning. Daarna spraken de heeren Van de Merwe namens de N.V. *Aurore* en D. van den Heuvel namens de Bond van jongere kaasproducenten hun voldoening uit over hetgeen door onderlinge samenwerking is tot stand gekomen in het belang van de goede zaak.

Namens de cursisten bracht de heer Joh. van der Heiden dank in het bijzonder aan den heer Stuart, voormelker V.V.Z.M. te Den Haag, onder wiens uitstekende leiding deze cursus stond, alsmede aan de jury voor de correcte beoordeeling en aan de familie De Jong voor de genoten gastvrijheid.

Ingezonden stukken

KAAS-KWESTIES. Berkenwoude, Dec. 1107. Geachte redactie !
Beleefd verzoek om een plaatsje in uw veel gelezen blad. Bij voorbaat dank.

Hier een paar woorden over de Controledienst. 't **Stempelen** der v.v. kazen begon met de beste bedoeling, om ze meer verheven te brengen boven afgeroomde fabriekskaas, maar dit is mijns inziens op een mislukking uitgelopen, en wel op deze manier:

- 1) Omdat het financieel nadeel bracht voor de deelnemers, daar de handel geen cent meer betaalde boven ongestempelde.
- 2) Nu wij door de regeering gedwongen zijn het te doen, door grenssluiting, wij van de hoog opgevoerde kwaliteit van 20 jaar terug zijn afgegaan. Zie maar de kaasdagen, welk 'n beschamend beeld die geven, van de verscheidenheid der gebreken, ook veel minder uniformiteit. dan bij de 40 %-ers. die 's zomers meer opbrengen dan 1/3 van de v.v. Ook vraagt nooit een handelaar naar onze vetkaart, en zoover mij bekend wordt op geen keuring het juiste vetcijfer aangegeven.
- 3) Het is toch bekend. dat 20 % en 30 % niet los worden en 40 % zeer weinig, dus meen ik veilig de gevolgtrekking te kunnen maken, dat als het vetgehalte der melk hier in deze kaastreek hooger opgevoerd wordt, dan eerst de grenzen open voor ongestempelde, dan is er voor ons wat te verdienen. Met iedere week een flinke vloot dure boter, anders gaan wij steeds verder het moeras in.

Ook erken ik wel, dat het in zuivelfabriekplaatsen wel goed kan zijn, wijl 't daar om de boter te doen is.

Met achting,
M. BOER,
Veehouder; Berkenwoude, A 18

Kaas en Kaasmaken. 1

KAASCONTROLESTATION

In het verslag van den Technischen Dienst van het Kaascontrolestation Z.-Holland voor volvette kaas over het jaar 1937 lezen wij o.a.:

In het jaar 1937 kwamen 132 aanvragen om advies inzake de kaasbereiding binnen, terwijl bovendien 32 leden ongevraagd werden bezocht voor advies. Verder werd in 6 gevallen advies inzake de boterbereiding gevraagd. In onderstaand staatje zijn de redenen, waarom voorlichting werd aangevraagd gespecificeerd vermeld.

In verband met:

- vroeg-los 56 maal;
- laat-los 4 maal;
- laag vetgehalte 19 maal;
- het loslaten der merken 3 maal;
- droog zuivel 14 maal;
- bros en kort 6 maal;
- afwijkende reuk en smaak 3 maal;
- ranzigheid 8 maal;
- korstgebreken 9 maal;
- doekkleven 2 maal;
- te hoog gekleurd zuivel 2 maal;
- uitzakken en te zacht 5 maal,
- moeilijkheden bij de boterbereiding 8 maal.

In de meeste getallen word op de betreffende bedrijven de bereiding bijgewoond of voorgedaan. In totaal werden 239 adviezen gegeven n.l.:

- 51 ter verhooging van het vetgehalte in de droge stof der kaas;
 - 92 In verband met afwijkingen veroorzaakt door overmatige gasontwikkeling in de kaas;
 - 41 In verband met afwijkingen wat betreft den aard van het zuivel;
 - 23 inzake de korst en het uiterlijk van de kaas;
 - 5 In verband met het loslaten van Rijkskaasmerken;
 - 21 betreffende het gebruik van zure toevoegsels;
 - 6 aangaande de boterbereiding.
- Adviezen ter verhooging van het vetgehalte in de droge stof der volvette boerenkaas.

Zoowel bij tweemaal daags kazen als bij dagkaasmaken worden de leden gewaarschuwd, wanneer het vetgehalte in de droge stof der kaas resp, komt tusschen 46 en 46,6% en 46 en 48%. Sinds het najaar van 1937 wordt bij deze waarschuwing een formulier gezonden, bevattende verschillende wenken inzake de kaasbereiding, zoodat de leden gelijk met de waarschuwing reeds schriftelijke voorlichting ontvangen.

Bij sommige producenten kwamen in de vetcijfers groote schommelingen voor, wat er op wees, dat de werkwijze niet steeds gelijk was, dus dat er onregelmatig werd gewerkt en veelal te veel vet in de wei overging. In bijna alle onderzochte gevallen bleken fouten, gemaakt bij de bereiding de oorzaak van de te lage vetgehalten te zijn.

Zeer waarschijnlijk heeft ook wel het niet goed uitmelken der koeien soms rol gespeeld, zoodat de oorzaak van de daling van het vetgehalte dan aan de melkers moet worden toegeschreven. Wanneer n.l. een koe niet goed wordt uitgemolken blijft de meeste vette melk achterwege. De eerste stralen melk bevatten gemiddeld ± 1.5 % vet. Tijdens het melken wordt de melk steeds vetter

De laatste stralen bevatten zelfs gemiddeld wel 8 tot 10 % vet. Het onvoldoende uitmelken beïnvloedt dus zeer ongunstig het vetgehalte van melk en kaas.

Bijna ieder jaar komt het verder voor dat van een aantal kaasmonsters genomen op bij het K.Z. Volvet aangesloten bedrijven op dagen waarop tijdens het melken veel regen viel, de vetgehalten in de droge stof vallen onder het vastgestelde minimum-vetgehalte van 46 %, terwijl de kaasmonsters van dezelfde bedrijven kort daarna genomen steeds voldoende hoog in vetgehalte blijken te zijn.

Bij de beoordeeling van gevonden te lage vetgehalten wordt met het bovenstaande terdege rekening gehouden. Zijn er van de monsters van een bepaalde dag b.v. een 20-tal te laag in vetgehalte dan wordt een onderzoek ingesteld naar de oorzaak daarvan en wordt op grond van door weersinvloeden ontstane lage vetgehalten geen schorsing als lid toegepast. Zoo spoedig mogelijk worden de betreffende bedrijven dan opnieuw bemonsterd, waar bij dan meestal weer een normaal vetgehalte gevonden wordt.

Het verkazen van een kleine hoeveelheid in een te groote tobbe bleek in enkele gevallen weer de oorzaak van lage vetgehalten te zijn. De inhoud van de tobbe koelt dan sterk af en de kans op vetverlies is dan zeer groot.

In andere gevallen werden te lage vetgehalten in de kaas veroorzaakt door dat de melk bij te lage temperatuur werd gestremd. Op de stremtemperatuur dient vooral te worden gelet. Kleine hoeveelheden melk moeten worden gestremd bij 30 tot 32 graden C., groote hoeveelheden melk bij 29 tot 30 graden C.

Ook ontstonden lage vetgehalten in de kaas, doordat bij te hooge temperatuur werd gestremd. De gestremde massa die daardoor te vast werd, liet zich moeilijk verdeelen, waardoor die verdeling gepaard ging met vetverlies in de wei.

In een bedrijf, waar het vetgehalte in de droge stof der kaas plotseling daalde beneden 40 %, bleek, dat verschillende fouten werden gemaakt. Bij het in strem zetten der melk werd niet steeds een thermometer gebruikt, waardoor bij te lage temperatuur werd gestremd. Bij het in 't vat brengen van de wrongel werd deze vrij sterk gekneed, waardoor vrij veel vet voor de kaas verloren ging.

Toen in dit bedrijf dat zich pas in 1937 aansloot bij de kaascontrole de kaasbereiding werd bijgewoond en gedeeltelijk werd voorgedaan, werd een vetgehalte in de droge stof der kaas verkregen van 51.6 %.

Op een ander bedrijf moesten te lage vetgehalten worden toegeschreven aan het maken van komijne kaas. Bij het mengen van wrongel en komijnzaad ontstond witte wei. dus vetverlies. Het is evenwel niet noodzakelijk, dat het maken van komijne kaas gepaard gaat met vetverlies in de wei.

Aangeraden werd op het komijnzaad zooveel heet water te gieten, dat het zaad goed vochtig werd. Voor het mengen de wei niet geheel van de wrongel af te scheppen, zoodat de wrongel niet geheel droog kwam te liggen. Daarna wrongel en komijnzaad zorgvuldig en voorzichtig te mengen. Het mengen gaat dan veel gemakkelijker en zonder het ontstaan van witte wei.

Gedurende den staltijd bleek de oorzaak van lage vetgehalten in de kaas in enkele gevallen te liggen in de voeding van het vee. Toepassing van een doelmatig voederrantsoen is van groot belang. Door eenzijdige voeding met mais, pulp, e.d. wordt het vetgehalte van de melk verlaagd. Geadviseerd werd in die gevallen waarin de voeding te wenschen overliet, inzake de juiste voeding inlichtingen in te winnen bij den Rijksveeteeltconsulent.

Bij het maken van dagkaas kwam 't voor dat bij de bereiding soms vrij veel vet voor de kaas verloren ging.

Het op de juiste wijze opwarmen van de avondmelk is bij dagkaas maken van groot belang. De room van de avondmelk moet worden afgeschept en met een hoeveelheid melk op een temperatuur van ongeveer 50 gr. C, worden gebracht. Daarna moet het mengsel van room en melk goed door de te verkazen melk worden geroerd.

In verschillende gevallen werd aangeraden verbetering in het vetgehalte der melk te brengen door aan melkcontrole te gaan doen en aan de hand van de daarmee te verkrijgen gegevens, koeien die melk geven met een laag vetgehalte uit het bedrijf te doen.

Door middel van melkcontrole kan het vetgehalte van de mengmelk worden verbeterd.

Ook het te groote verschil in de melktijden bleek in enkele gevallen het vetgehalte in de morgenkaas ongunstig te beïnvloeden. Het is wenschelijk zooveel mogelijk te melken met een tusschenruimte van 12 uren. Dus de melktijden 's-morgens en 's-avonds gelijk.

In enkele gevallen, waar meer dan 4 maal binnen 6 maanden een vetgehalte in de kaas tusschen 46.0 en 48.8 % was gevonden, werden kazen voor bewaren en latere bemonstering aangewezen. Bleek, dat deze monsters te weinig vet bevatten, dan werden de bedrijven geschorst.

In voorgaande jaarverslagen werd er reeds op gewezen, dat de lage vetcijfers in de kaas, nl. beneden 48 % vet in de droge stof niet behoeven voor te komen. De ervaring in 1937 heeft dit andermaal bevestigd.

In die gevallen, waar de kaasbereiding werd bijgewoond en voorgedaan, kwamen dan ook geen te lage vetcijfers in de kaas voor.

Het zou te ver voeren alle verstrekte adviezen inzake verhooging van 't vetgehalte in de kaas hier op te sommen. Zulks zou tevens een herhaling worden van hetgeen in vorige verslagen daarover reeds is vermeld.

Ze verhouding tot voorgaande jaren kwamen in 1937 belangrijk minder schorsingen als lid wegens te laag vetgehalte voor.

Adviezen inzake bestrijding van kaasgebreken.

Voor verbetering van de kwaliteit van de volvette-Boerenkaas kan nog steeds zeer veel worden gedaan, daar die kwaliteit in vele gevallen nog voor belangrijke verbeteringen vatbaar moet worden geacht te zijn.

(Wordt vervolgd).

Kaas en kaasmaken

VERSLAG KAASCONTROLESTATION. (Vervolg en slot).

Op de bedrijven waar veel aandacht wordt besteed aan de winning en de behandeling der melk, wordt in den regel dan ook goede kaas gemaakt.

In verschillende gevallen bleek verder de smedigheid van het zuivel aanleiding tot klachten te geven. De klacht dat de kaas „droog” was, ondervonden v.nl. weer de kaasproducenten, die de kaas zeer jong markten. Nogmaals wijs ik er op, dat het wenschelijk is de kaas eenigen tijd, n.l. 3 tot 4 weken te bewaren, alvorens ze te markten.

In enkele gevallen werd het gebrek „droog” in de hand gewerkt, doordat te weinig vocht in de kaas achterbleef, als gevolg van het te krachtig bewerken van de wrongel.

Het in de kaas aanwezig zijn van te veel vocht veroorzaakte kaasgebreken, als: uitzakken en te zacht. Door het toepassen van een betere bewerking van de wrongel en het daarbij gebruiken van minder water, werd een steviger product verkregen.

Ook het onvoldoende pekelen van de kaas was oorzaak van het te zacht zijn van de kaas.

Aan den pekeltijd in verband met het gewicht van de kazen werd niet altijd voldoende aandacht geschonken.

De gebreken bros en kort kwamen slechts in enkele gevallen voor. Deze gebreken, die optreden wanneer in de kaas te veel zuur wordt gevormd, meestal als gevolg van een onvoldoende bewerking van de wrongel, waardoor te veel wei in de wrongel achterblijft, werden bestreden door een drogere en betere bewerking van de wrongel toe te passen.

Door middel van het verbeteren van de melkwinning, het gebruiken van een ander zuursel, het bezigen van minder water bij de bereiding en het beter zouten van de kaas werden afwijkingen in geur en smaak bestreden.

Het ontstaan van het gebrek witrandsheid bleek in de meeste gevallen te moeten worden toegeschreven aan het te spoedig in de pekeldoe van de kazen. In sommige gevallen waren de kazen nog vrij warm wanneer ze in de pekeldoe werden gebracht.

Beter is het de kazen niet dadelijk na het persen en rechten in de pekeldoe te brengen, maar, wanneer zulks in verband met het aantal kaasvaten mogelijk is, de kazen eerst, nog ongeveer 12 uren te laten staan. Daardoor wordt de korst tevens mooier.

Het niet gebruiken, van een zuur toevoegsel bleek het gebrek witte rand tevens te bevorderen. Nadat aan de kaasmelk zuursel werd toegevoegd, verdween het gebrek.

Een te groot gehalte aan zout in de rand, door het bezigen van te sterke pekeldoe, bleek verder oorzaak te zijn van zourranden.

Scheuren in de korst bleken meestal het gevolg van een zwakke dunne korst. Het middel om dit euvel te voorkomen, moest worden gezocht in het verbeteren van de stevigheid van de korst. Dit

werd bereikt door, wanneer de wrongel in het vat was, de kaas aan beide kanten goed af te, duwen.

In enkele gevallen ontstonden scheuren in de korst, doordat de kaas tijdens het drogen op den tocht lag.

Ook door het te snel en te zwaar persen van de kazen werden korstgebreken als kanker en weiblaren veroorzaakt. De korst leek dan na het persen wel goed gesloten, maar in werkelijkheid was ze dat niet. Bij het wrijven over dergelijke kazen bleek dan, dat zich onder de korst op sommige plaatsen wei had opgehoopt daar door het te zwaar persen de korst te snel was gesloten en de wei daardoor werd vastgehouden.

Door de kazen gedooft ½ uur te laten staan, zoo dat ze goed kunnen uitlekken en in het begin persen met een grove doek en deze later te vervangen door een doek van fijner weefsel, werd een goede kostwinning bevorderd.

Ook door toevoegen van zuursel of zure melk aan de kaasmelk werd de korstvorming gunstig beïnvloed.

In enkele gevallen bleken de doeken vrij sterk aan de kaas te kleven, waardoor bij het verwijderen van de doeken de korst van de kaas werd beschadigd. De oorzaak lag in te zwaar persen en het bezigen van te fijne doeken.

In een tweede geval bleek het gebrek fyngatig zuivel een gevolg te zijn van het te sterk verkruielen van de wrongel.

Op twee bedrijven werd kaas gemaakt waarvan bij het bewaren de kleur steeds hoger werd en het zuivel zelfs wankleurig werd.

Er werd in belde gevallen geen kleurstof aan de kaasmelk toegevoegd.

Bij het onderzoek bleek, dat men voor het op- en nawarmen sterk ijzerhoudend pompwater bezigde en dat het bezinksel uit de fornuispot niet elke dag werd verwijderd en men niet altijd het water liet bezinken, alvorens het voor de kaasbereiding te gebruiken.

Aangeraden werd ander niet ijzerhoudend water te bezigen en het gebrek verdween.

Ook door het toevoegen van kleurstof werd de kaas in enkele gevallen te hoog van kleur. Het gebruik van kleursel is voor graskaas ongewenscht.

Aan een tweetal fabriekmatige bedrijven werd verder nog in verschillende opzichten advies inzake de kaasbereiding gegeven.

Rijkskaasmerken.

Evenals in vorige jaren kwamen enkele klachten voor over moeilijkheden bij het aanbrenge van de Rijkskaasmerken. Een meest voorkomende fout is het te laat aanbrenge van de merken. Ook werden de merken soms op een vochtige plaats bewaard, wat de kwaliteit van de merken benadeelde en waardoor zelfs schimmelwoekering op de merken ontstond. In enkele gevallen kwamen weer scheuren in de kaas om de merken voor, doordat de kaas op de tocht was gelegd. Veelal worden in het voorjaar bij kouden Noordenwind de meeste moeilijkheden wat betreft scheuren van de kaasmassa rond het merk ondervonden. Wanneer bij een lid moeilijkheden met de merken voorkomen, wordt door den controleur daaromtrent gerapporteerd en wordt aan het lid schriftelijk of mondeling advies gegeven.

GIESSEN-OUDEKERK KAASDAG

Woensdag werd uitgaande van de afdeeling Bleskensgraaf en omstreken van het kaascontrolestation, in het vereenigingsgebouw een kaasdag gehouden, die zeer goed geslaagd is. In totaal waren 42 inzendingen aanwezig. De keuring geschiedde door **ir. J. W. Huisman**, rijkszuivelconsulent te Gouda en diens assistent ir. van Dieren en den heer A. Adema, technisch ambtenaar van het kaascontrolestation, wonende te Den Haag.

De voorzitter der afdeeling de heer W. Boer opende de bijeenkomst met een hartelijk woord van welkom tot alle aanwezigen. Spreker wees er op dat door het verstrekken van subsidie voor het houden van kaasdagen men daartoe in de gelegenheid is gesteld. Hoewel men aanvankelijk van meening was, dat hier in de Glessenstreek waar het aantal zelf kaasmakende boeren niet zoo groot is, of het houden van een kaasdag wel slagen zou is het spreker bijzonder meegevallen, gezien het groot aantal inzendingen. Eerst werd in Groot-Ammers en daarna in Bleskensgraaf een kaasdag georganiseerd, terwijl men het dit jaar in de Giessenstreek wilde houden. Het verheugt spreker dan ook op welke manier alle inzenders hebben meegewerkt om den kaasdag te doen slagen.

Daarna gaf spreker het woord aan ir. Huisman. Spreker deelde mede, dat van de 42 inzendingen er 14 behooren tot de 1e soort; 12 tot de 2e soort; 12 tot de 3e soort en 4 tot de 4e soort. Spreker wees er op dat merkwaardig was dat er zoo'n groot aantal tot de beste soorten behoorden en er slecht 4 tot de minste soorten, hetwelk in andere streken niet zoo zeer het geval is. Het hoogste aantal punten dat bereikt kon worden was 84. Twee inzendingen behaalden 83 punten. Hetgeen met andere streken afweek is wel dit, dat van de 42 er 4 Inzendingen zijn, waarbij salpeter gebruikt was en de overigen niet. In andere streken is het gebruik van salpeter veel grooter.

Spreker vond het gebruik van salpeter duurzamer voor de kaas. Maar als men eenmaal goede kaas heeft is het beter er niet toe over te gaan om salpeter te gebruiken, maar als men gebreken heeft dan (kan) raadt spreker aan het gebruik daarvan eens te probeeren. Ook is het hem opgevallen dat het gebruik van zuursel in deze streek gering is. Wat fijne kaas betreft en voornamelijk wat smaak betreft treft men hier haast niet aan.

Daarna werd gelegenheid gegeven voor het stellen van vragen, waarvan door vele boeren en boerinnen gebruik werd gemaakt, en door ir. Huisman beantwoord werden. Vervolgens: sprak de heer Adema zijn hartelijken dank uit voor het organiseren van dezen kaasdag en was zeer erkentelijk voor de activiteit welke de voorzitter aan den dag heeft gelegd om dezen kaasdag te organiseren. Spreker deelde nog mede, dat de voorzitter van het kaascontrolestation verhinderd was om aanwezig te zijn, daar hij anders zeker hier tegenwoordig geweest zou zijn.

De voorzitter W. Boer dankte allen die hadden medegewerkt tot het welslagen van dezen kaasdag en spreker hoopte dat allen daar in de toekomst iets van geleerd hadden hetgeen financieel voordeel kan opleveren, door steeds meer te ijveren om de gebreken van de kaas zooveel mogelijk te onderscheppen. Daarna bleef men nog geruimen tijd bijeen om de inzendingen te bekijken.

Tegenwoordig was ook de heer C. Vink, hoofd der Chr. Landbouwschool te Ottoland. Er was vrij veel belangstelling, zoodat de kaasdag als zeer goed geslaagd kan worden beschouwd.

EERSTE KAASKEURING TE HAGESTEIN

HAGESTEIN. Op de eerste kaaskeuring te Hagesteijn waren vele gegadigden aanwezig. Het openingswoord werd door den burgemeester der gemeente Hagestein gesproken.

Hierna verkreeg het woord de voorzitter van het Rijkszuivelcontrolestation te 's-Gravenhage, de heer van der Koog. De heer van der Koog wijst er in zijn rede op dat het veelal moeilijk is met de aangesloten bij het Kaescontrôlestation in aanraking te komen, daar de moeilijkheden, welke zich in de bedrijven in het algemeen voordoen in de afdeulingsvergaderingen worden besproken en het verheugt hem dan ook dat op dezen kaasdag 44 kaasmakers hun product ter beoordeeling hebben ingezonden en dat ook thans de kaasmaaksters welke bij de bereiding het meeste belang hebben in zoo groote getale zijn opgekomen.

Hij wijst er op dat men door het houden van een kaasdag de gebreken onder oogen kan zien en deze kunnen worden besproken en dan hierdoor de beschroomdheid van vele kaasmakers wordt overwonnen, terwijl door een dergelijke bijeenkomst de kaasmakers persoonlijk in contact komen met Rijkszuivelconsulent en technisch ambtenaar, hetgeen zeer zeker tot verbetering van het product moet leiden, hetgeen hoogst noodzakelijk is, daar aan onzen export hooge eischen worden gesteld.

Hierna houdt de heer Huisman een overzicht van de geheele inzending. In totaal zijn 44 kazen ingezonden waarvan 3 het maximum aantal punten behaalden n.l. 84 punten, 17 werden ingedeeld in de 1e klasse. 13 in de 2e klasse. 10 in de 3e klasse en 4 in de 4e klasse. De Rijkszuivelconsulent acht dit in vergelijking met andere kaasdagen een behoorlijk resultaat en hoopt dat in de toekomst nog menige malen een dergelijke kaasdag zal worden georganiseerd.

Hierna geeft de Rijkszuivelconsulent de heer Huisman een uiteenzetting over de algemeene bewerking van bereiding, nl. stremmen bij een temperatuur van 29° - 30° C met ± 30 gr. stremsel per 100 L. melk met een stremtijd van 25 min., daarna 10 min. snijden en opwarmen tot 33° C. daarna 10 min. roeren en opwarmen tot 37° C en daarna roeren tot de wrongel de noodige stevigheid heeft verkregen. terwijl over het algemeen met morgen- en avondmelk met de stevigheid van de wrongel de noodige rekening dient te worden gehouden, daar de avondmelk niet zoo spoedig de noodige stevigheid aan de wrongel geeft als de morgen melk.

Hierna geeft de Rijkszuivelconsulent nog een overzicht over het gebruik van zuursel en beveelt een hoeveelheid van 100-200 gr per 100 L. melk aan.

Hierna blijven de bezoekers nog geruimen tijd bijeen ter bezichtiging van de inzendingen, waarbij een ieder uit de aangegeven bereiding de noodige conclusie kon trekken terwijl door den Rijkszuivelconsulent en den technischen ambtenaar den heer Adema de verlangde inlichtingen worden verstrekt.

KAASDAG HAASTRECHT

De afdeling Haastrecht, Vlist en Stein van de Holl. Mij. van Landbouw heeft Woensdag een kaasdag gehouden in het gebouw „*Concordia*”. Aanwezig waren de burgemeester, G. V. W. Baron van Hemert tot Dingshof, de gemeente-secretaris, de heer C. Slobbe en vele inzenders en andere belangstellenden uit het landbouwbedrijf. Onder hen bevonden zich veel vrouwen.

Als deskundigen waren o.m. aanwezig de heer Van der Koogh, voorzitter van het Kaascontrolestation Zuid-Holland en de heer Huisman, rijkszuivelconsulent. Op lange tafels waren 41 kazen neergelegd; 2 deelnemers hadden niet ingezonden. De deelname was dus bevredigend.

Nadat de inzendingen waren bezichtigd, opende de voorzitter, de heer P. van der Linde, deze kaasdag met een woord van welkom in het algemeen en zegde den burgemeester en den gemeente-secretaris dank voor hun bezoek, zoo juist aan de kaasdag gebracht.

Voorts dankte de voorzitter de heeren Van der Koogh en Huisman, die beiden een korte beschouwing hielden, eenerzijds over de crisismaatregelen, anderzijds over de technische zijde van het kaasmaken. De heer Van der Koogh merkte op, dat het kaascontrolestation ononderbroken werkt. Hij zei dat de crisismaatregelen nog niet de gewenschte steun verschaffen en dat met demonstreeren moet worden aangetoond, dat de boerenkaas de goede plaats inneemt (eigen merk 40 +).

Spr. betoogde dat de fabriekskaas geen aroma heeft als de boerenkaas en dat daardoor in het buitenland onze kaas in aanzien terugging. Spreker constateerde met genoegen de groote belangstelling, die bleek zoowel uit het aantal inzendingen als uit het bezoek.

De heer Huisman was ook tevreden over deze kaasdag. Spr. merkte op, dat de klasse-indeeling, die bereikt is, tot tevredenheid stemt. Van de 41 inzenders kwamen in de 1e klas 13, 2e klas 11, 3e klas 8. Afwijkingen 9. Eén kaas behaalde 84 punten. De heer Huisman hield een technische beschouwing over het kaasmaken, waarover van deelnemerszijde vragen werden gesteld. Spreker onderhield zijn vragers theoretisch en verwaarloosde de practijk van eigen ervaring niet, waarbij hij de wenk gaf, met de handel overleg te plegen.

De heer P. van der Linde sloot deze dag met dank voor de medewerking.

De Gorcumer, 20/03/1939; p. 9/12

Kaascontrole station Zuid-Holland V.V.

Meerkerk. Het district Meerkerk van het Kaascontrolestation Zuid-Holland V.V., hield zijn jaarvergadering in „Hof van Holland”.

Van de 497 leden waren nauwelijks 20 aanwezig. Mede waren tegenwoordig de directeur van het kaascontrolestation Z.H., dr. C. van de Bunt en de voorzitter, de heer J. van der Koogh. De heer A. van Kleef uit Hoornaar, opende als districtsvoorzitter, de bijeenkomst met een hartelijk welkom, inzonderheid tot de hoofdbestuurders, die mede aanwezig waren, om zoo noodig toelichtingen te geven. Vervolgens las de secretaris, de heer T. de Jong Dzn., uit Tienhoven, de notulen, welke werden vastgesteld.

De Gorcumer, 17/05/1939; p. 6/12

KAASCONTROLE-STATION ZUID-HOLLAND—BRABANT.

Het jaarverslag over 1938 van het Kaascontrolestation Zuid-Holland—Brabant te 's-Gravenhage vermeldt o.m.:

„In verband met de van regeeringszijde genomen maatregel, dat kaasproducenten slechts dan steun zullen kunnen ontvangen op hun product, indien zij zijn aangesloten bij een kaascontrolestation, kon verwacht worden, dat zich velerlei producten en bedrijven voor het lidmaatschap voor ons Station zouden aanmelden. Het bestuur, overwegende, dat ons Station zooveel mogelijk een controle-instelling voor fabriekmatige bedrijven moet blijven en zoo weinig mogelijk boerenbedrijven moet opnemen, besloot, in overleg met de bevoegde instanties, verder geen boerenbedrijven meer als lid te accepteren, doch deze te verwijzen naar het Contrôlestation voor Zuivelproducten te Leiden.”

Van de 76 bedrijven, die lid zijn van het Station, zijn 54 gelegen in Zuid-Holland, 8 in Noord-Brabant, 3 in Utrecht, 8 in Gelderland, 2 in Limburg en 1 in Zeeland.

De kaasproductie van de aangesloten bedrijven heeft in 1938 8.895.000 k.g. bedragen, waarvan 3.359.000 k.g. volvet, 3.806.000 k.g. 40 plus en 1.477.000 k.g. 20 plus.

„VEEHOUDERS EN VOLKSVOEDING”.

Het is al ettelijke maanden geleden dat de minister van economische zaken door de radio meedeelde dat bij de prijsregeling ook een behoorlijke regeling voor den ondernemer ingesloten zou worden.

Wij willen daarom eens kijken wat b.v. een zelfkazer voor zijn melk zou moeten ontvangen bij een behoorlijke belooning.

De hieronder aangenomen belooning, waarvoor dan minstens 14 uur per dag en ‘s Zondags 6 á 7 uur gewerkt moet worden, is iets minder dan de Staat betaalt als zij dergelijke mensen in dienst neemt.

Om een zelfkazend pachtbedrijf van 20 h.a. behoorlijk te exploiteeren zal gemiddeld de volgende personeelsbezetting noodig zijn: Een bedrijfsvoerder *f* 30 per week; een kaasmaakster *f* 14 p. w.; een melkende dienstbode *f* 8 p. w.; een vakkundige knecht *f* 18 p. w.; een halfwas knecht *f* 12 p. w., totaal *f* 82 p. w.

De dienstbode zal gedeeltelijk huiselijke werkzaamheden verrichten, daarvoor ontvangt zij dan kost en inwoning van den boer. Op alle staatsbedrijven wordt minstens een week vacantie gegeven met behoud van loon. We krijgen dus aan loonuitgaven $53 \times f82$ is *f* 4346.

Op een dergelijk bedrijf zal verder noodig zijn gedurende 6 weken een hooier, plus in voor- en najaar wat losse hulp, waarvoor rond *f* 300 aan loon enz. uitgegeven zal worden. Totale loonuitgaven dus minstens *f* 4850.

Vervolgens drukken op zoo’n bedrijf nog enkele andere kosten, w.o.: de wettelijke verzekering ouderdom, ziekte, ongevallen à 10 % is *f* 485; verzekeringen van vee, inventaris, rente van inventaris *f* 400; pacht van het bedrijf gemiddeld à *f* 90 / h.a., *f* 1800; diverse bedrijfsuitgaven *f* 1000.

Bemesting van het land volgens de Rijksvoorlichtingsdienst á *f* 40 / h.a., is *f* 800 Krachtvoer volgens Rijksvoorlichtingsdienst *f* 4000, totaal dus een bedrag van *f* 13.115. Hoewel van weinig belang, behooren deze uitgaven iets verminderd te worden en wel met de huurwaarde van de woning van den boer en enkele andere kleinigheden, rond *f* 300, zoodat aan uitgaven blijft totaal *f* 12.800.

Nu is de vraag: hoeveel melk kan zoo’n bedrijf gemiddeld ongeveer opleveren? We zullen niet te weinig rekenen als we als gemiddelde aannemen, dat, behalve jongvee, 32 melkkoeien gehouden kunnen worden. Stellen we een gemiddelde melkopbrengst van 3700 liter, dan geeft dat totaal rond 120.000 liter, waaruit volgt, dat de melk ruim 10,5 cent op moet brengen om alle kosten te dekken.

Wil zoo’n bedrijf kunnen blijven bestaan, dan moet, evenals bij alle bedrijven, de verkoopprijs grooter zijn dan de kostprijs, ook zakelijk risico en tegenslag behoren eenigszins verdisconteerd te worden. We rekenen zeker niet te veel als we deze marge op 20 % stellen. De zelfkazende bedrijven behooren dus voor hun producten zooveel te ontvangen, dat de daarin verwerkte melk tenslotte 13 ct. per liter opbrengt.⁴

⁴ Werkelijke inkomsten is 5 á 6 ct / KG. met mogelijk gratis wei en karnemelk (ZHN.)

Hoever deze boeren dus van een behoorlijke belooning af zijn, kunnen zij hieruit zien. Dragen de boeren daarvan echter niet zelf voor een groot deel de schuld. Immers zij produceeren maar in het wilde weg, zonder er bij te denken, dat alles waar te veel van is, aan waarde verliest. Er is in de vee- en varkenshouderij groote overproductie, die veroorzaken de boeren echter zelf. Willen zij betere prijzen, dan hebben zij zelf te zorgen dat er geen overproductie meer is. Deze noodzakelijke verbeteringen zullen zij zeker niet verkrijgen door het productievermogen van hun land thans zoo hoog mogelijk op te voeren, zooals in het verslag van de vergadering van de Holl. Mij. te Meerkerk wordt aangeraden. Een kind kan begrijpen dat men overproductie niet kan doen verdwijnen door steeds meer te produceeren.

Door dergelijke adviezen worden de boeren in handen van de groote concerns gedreven, die daarvan met hun z.g. zuivelwaarde handig gebruik maken. Het belang van de boeren is dat deze concerns geen melk in handen kunnen krijgen. Deze eenzijdige overproductie is echter ook niet in het algemeen belang. Tarwe b.v. is er lang niet genoeg, miljoenen kilo's moeten ingevoerd worden. Er liggen echter in de streken waar thans tarwe verbouwd wordt, duizenden h.a. zeer geschikt land, die thans onnuttig als weilanden gebruikt worden.

Ons land is van nature aangewezen op de veeteelt en in veel minder mate op den akkerbouw. Laat men nu het land, dat voor akkerbouw geschikt is, gebruiken voor veeteelt en gaat men weiland, dat uitsluitend geschikt is voor veeteelt, toch scheuren, dan is men zeer zeker op den verkeerden weg. Daarom zal het in het belang van de algemeene volksvoeding ten zeerste aanbeveling verdienen vee en varkens in de akkerbouwgebieden te ruimen en de weilanden daar, in blijvende bouwlanden om te zetten. Automatisch komt er dan nog meer land voor de tarwevoorziening beschikbaar, daar, voor dit opgeruimde vee ook geen voedsel meer te verbouwen is.

Als het nu niet noodig is, alles in het werk te stellen om ons zelf van tarwe te voorzien, wanneer zou het dan wel noodig kunnen zijn? Bovendien zullen dan niet alléén de akkerbouwers een bestaan hebben, maar is dat ook mogelijk voor de veehouders, die dan in staat zullen blijken hun deel aan de volksvoeding bij te dragen.

H.

Kaascontrolestation Zuid-Holland

Voor de in 1939 gehouden vijf kaasdagen bestond levendige. belangstelling

In druk is verschenen het jaarverslag over 1939 van het Kaascontrolestation Zuid-Holland voor volvette kaas.

Het verslag vermeldt, dat in 1939 vijf **kaasdagen** zijn gehouden, te Lexmond, Giesen-Oudkerk, Bleskensgraaf, Ottoland en Nieuwkoop. Er bestaat voor de kaasdagen een levendige belangstelling; ze worden door de leden in steeds stijgende mate gewaardeerd. Wegens de mobilisatie zijn de beraamde kaasdagen te Zoeterwoude, Everdingen en Hoornaar niet doorgegaan.

Bij tweemaal daags kaas maken moet de kaas een vetgehalte bevatten van ten minste 46 percent vet in de droge stof. Bij het maken van dagkaas (waaronder wordt verstaan kaas, gemaakt uit de volle melk van den ochtend, gemengd met de volle melk van den vorigen avond) moet ten minste 48 pct vet in de droge stof worden gegarandeerd. Wordt binnen 2 maanden 2 maal een vetgehalte gevonden beneden 48 pct., doch boven 46 pct, dan volgt na het tweede monster schorsing als lid: bij een vetgehalte beneden 46 pct. volgt onmiddellijk schorsing. In het algemeen wordt dagkaasmaken, uitsluitend toegestaan gedurende het tijdvak 1 September tot 1 Mei.

Het aantal leden is in 1939 afgenomen van 3080 tot 3044. Er werden 140 nieuwe leden ingeschreven, en 176 leden afgevoerd van de ledenlijst, van wie 101 wegens eindigen van het kaasbedrijf

De 3044 leden hadden gezamenlijk 75.000 koeien, en de totale kaasproductie was 17 miljoen kg, tegen 18.715.000 kg in 1938.

De aanvoer van volvette boerenkaas heeft in 1939 bedragen op de kaagmarkt te Bodegraven 4,301,310 kg, Gouda 4,190,700 kg, Woerden 3,999,080 kg Leiden 751,850 kg, Oudewater 366,975 kg en Groot-Ammers 228,389 kg.

De totale aanvoer aan deze markten liep in 1939 in vergelijking met 1938, met 1,638,918 kg (ruim 10 percent) terug.

Bij de leden zijn in 1939 50,171 kaasmonsters genomen.

Het aantal monsters met een vetgehalte in de droge stof lager dan 46 percent, respectievelijk 48 percent, bedroeg 059 percent, resp. 7.4 percent.

Het gemiddelde vetgehalte berekend over het geheele jaar was 50.7 percent (in 1938 50.2 percent).

Wegens een vetgehalte in de kaas beneden 46 percent moesten 40 leden, en wegens een vetgehalte lager dan. 48 percent 65 leden worden geschorst.

En zijn In het vorige jaar 2,195,700 rijksmerken aan de leden uitgereikt. Alvorens aan de nieuwe leden rijksmerken kunnen worden gegeven, moet eerst uit eenige monsters blijken dat de door hen geproduceerde kaas ten minste 47 pct, vet in de droge stof bevat.

De uitgaven van het Kaascontrolestation in 1940 zijn geraamd op j 82,000, waaronder j 53,000 aan salarissen. De begroting sluit met een nadeelig saldo van f 8050, af te schrijven van de rekening exploitatieoverschot van voorgaande jaren, thans ruim f 11,000 bedragend.

DISTRIBUTIE EN ZELFKAZENDE BOEREN.

De secretaris der afdeling Krimpenerwaard van de Chr. Boeren- en Tuindersbond, de heer C. J. van der Heuvel te Ouderkerk a.d. IJssel, schrijft in „*Ons Platteland*” een artikel, waarin men een helder inzicht krijgt in de moeilijkheden van de boerenstand tengevolge van de ingevoerde kaas-distributie.

Intusschen is reeds bereikt, dat ten aanzien van de kaas-distributie voor de gezinnen der zelfkazers een verruiming is toegestaan van één op drie ons per week. Wij behoeven daarom het be-toog van den heer Van den Heuvel op dit gebied thans niet weer te geven. Aan het slot van zijn artikel schrijft hij:

„Van de Nederlandsche boerenstand, akkerbouwer, zoowel als veehouder, wordt thans gevraagd het uiterste te willen presteeren om ons volk van de moest noodige voedingsmiddelen te voor-zien. En we voegen erbij: met recht. Overheid en volk mogen met recht van onze boeren en hun-ge zinnen verwachten, dat aan de productie de uiterste zorg besteed zal worden.”

„Maar onzerzijds vragen wij: ontnemt dan ook - letterlijk en figuurlijk - de haver niet aan de paarden, welke ze zoozeer verdienen. Begrijpt, dat onze boeren niet uitsluitend philantropen zijn, doch ook gewone menschen, en besef daarom, dat het in de prestaties, dus in de hoeveelheid ge-produceerde levensmiddelen tot uiting zal komen of u die boerenstand billijk (en verstandig) be-handelt of niet. Ontneemt men onzen boeren het noodige en ‘t zelfverbouwde voedsel, dan ont-neemt men hen niet alleen de noodige lichaamskracht voor hun zware werk, doch tevens de lust te prestatie van het uiterst mogelijke”.

„Men late daarom akkerbouwer en veehouder e.d. die producten behouden, die zij voor hun ge-zin behoeven en die ook in normale tijden toch niet in de handel kwamen. Voor zoover de kaas betreft is er reeds het geoefende personeel van de Kaascontrolestations om er op toe te zien, dat geen clandestiene verkoop plaats vindt. Als uiterste concessie zou - met verplichte schriftelijke toestemming, zooals bij de C.M.C., voor de melk is toegestaan - reeds gebruikelijke verkoop aan ouders en/of kinderen toegelaten kunnen worden.”

„De gevolgen van een dergelijke regeling dezer materie kunnen slechts gunstig zijn. Door de goede geest, die men daarmede aankweekt, zal er voor de consumenten méér beschikbaar komen, dan bij een angstvallig vasthouden aan de nu gemaakte berekeningen het geval zal zijn.”

Nieuwsblad (voor Gorinchem en omstreken), 1941-04-04;

MEERKERK. Dinsdag 1 April heeft het kaascontrolestation Zuid-Holland VolVet, district Meerkerk haar jaarvergadering gehouden.

In de vacature wijlen den heer C. Buizerd Kzn. te Leerbroek werd tot stemgerechtigd lid gekozen de heer J. van Iperen te Lexmond en in de vacature J. van Iperen werd als stemgerechtigd plaatsvervangend lid benoemd die heer C. de Bruin te Leerbroek.

Bij die rondvraag vestigde de heer G. Kok uit Nieuwland er de aandacht op, dat bij de levering van melk tusschen veehouder en consument wel een al te groot prijsverschil ligt. Na afwikkeling der agenda heeft de rijkszuivelconsulent ingenieur W. J. Huisman uit Gouda, die sprak over „*Wat dient gedaan te worden in het belang van de kwaliteit van onze boerenkaas, en in 't bijzonder wat betreft die geschiktheid voor opleg,*”.

Onderzoekingen van de laatste jaren geven een beter inzicht over de factoren die van invloed zijn op de kwaliteit van de kaas. Als regel moet per 100 liter kaasmelk worden bijgevoegd 20-30 gram salpeter, 100-200 gram zuurtoevoegsel, 30 gram stremsel, stremtijd 25-30 minuten, navor-mingstemperatuur 37° C.

Salpeter heeft een zeer gunstige invloed, in 't bijzonder op de kwaliteit van de oplegkaas. Naast salpeter is zuurtoevoegsel noodzakelijk. Vooral spontaan gezuurde robbemelk en ook gekookt zuursel worden meest aangetroffen. Spontaan gezuurde tobemelk is melk uit de tobbe welke uit zichzelf zuur is geworden. Voor gebruik wordt de roomslag afgeschept en de rest fijn geklust.

Bij salpetergebruik is meer zuurtoevoegsel vereischte. Vooral bij zware oplegkaas moet bij het in 't vat brengen de kruimelmethode worden toegepast. Het gewicht van de kaas moet liefst niet meer dan 15 kg. bedragen, daar anders de kans op tegenwerken grooter wordt. De smedigheid van het zuivel is van groote beteekenis voor de kaaskwaliteit welke afhangt van het vochtgehalte, het zoutgehalte en de zuurtegraad. Nadrukkelijk moet worden gewaarschuwd tegen het gebruik van gereedschappen met holten, naden en half ongeslagen randen.

Voor het naspoelen der gereedschappen moet leidingwater worden gebruikt. Chloorbleekloog of andere desinfecteerende middelen kunnen goede diensten bewijzen. Zindelijke melkwinning en handen waschen is aan te bevelen waardoor besmetting sterk verminderd wat aan de kwaliteit van de kaas ten goede komt. Het bijvoederen in de weide van pulp, kuilvoer, wei- en gestoomde of gekookte aardappelen moet ten sterkst worden afgeraden.

Van de gelegenheid tot vragen stellen werd door eenigen gebruik gemaakt.

Haar kaas was bekend !

En of 't nu „kees”, „kèes” of kaas mag heten, het doet er niet toe, we weten toch wel, dat er die goudgele vrucht van Hollands boerderij mee bedoeld wordt.

Wanneer opoe het woord hoort, komen aangename herinneringen bij haar boven. De tijd, dat ze met opgestroopte mouwen aan de wringtob stond en het kaasmes roerde, wordt eer levend. Het staat als een lichtpunt in haar lange, werkzame leven. De kinderen, stoeiend rond de met blin-kend koperen randen opgepoetste teakhouten ton om een brokje wrongel, de vermaningen van moeder, dat je er wurmpjes van krijgt, in de wind slaand.

Opoe weet hoe ze kaas moet bereiden: niet te vast, niet te „lucht”, maar een echte volvette Goudse kaas van 15 pond, dát was haar lust. Ze kent de kneepjes van het vak, geen wonder, haar moeder, groot- en overgrootmoeder stonden reeds bekend om de goede kaas, die ze maakten. Soms schudt ze haar hoofd, als ze stil en aandachtig het gesprek van haar zoon met een buurman aanhoort over de tegenwoordige kaaspositie. Haar gedachten dwaalden even af. Nu volgt ze het gesprek weer met intense belangstelling. Als het over „deviezen” en „export” gaat, kan ze het niet volgen. Ze begrijpt echter goed, dat háár systeem, zelf-kazen, de volle belangstelling heeft. „We moeten er weer heen, lees de kranten maar eens na,” zegt haar zoon. „Ja goed en wel, maar hoeveel boerenvrouwen hebben er nu nog zin in. Ze vinden het wat gemakkelijk, dat de melk rechtstreeks naar de fabriek gaat.”

:

Inderdaad, het zelfkazen is uit de mode. Toch moeten we er weer heen. Het is een groot boerenbelang. De smaak van het kopend publiek zal hoge eisen gaan stellen. Daar zal de vrucht van den boer zich bij moeten aanpassen, willen zijn voortbrengselen nog gereede aftrek vinden in de toekomst.

Sla een vakblad op landbouwgebied open en de minder rooskleurige toekomst van den boer zal op een of ander ander terrein onder het oog gezien worden. Momenteel staat de kaasbereiding in het centrum der belangstelling. Men vreest voor vervlakking van de smaak op de grote fabrieken. Er is weer toekomst voor den zelf-kazer.

Nederland is beroemd geworden om zijn specifieke kaassoorten, daarheen moeten we weer. De smaak van de kaas is een doorslaggevende factor. De goede hoedanigheid ervan kan vooral op de boerderij zelf bereikt worden. Volvette kaas is het gewilde artikel. „Goudse” ziet men er gaarne voor staan. Dan zijn we bij de soort aangekomen, waardoor ook in onze streek menige boerderij bekendheid genoot. Opnieuw moeten we daarheen. Al zal het een moeilijk begin zijn voor de boerenvrouw, om achter de wringtobbe te gaan staan, toch is het de aangewezen weg.

Opoe denkt nog met plezier aan die tijden terug. Geen moeite was haar teveel. Haar kaas was bekend. Nu zal spoedig haar schoondochter de oude plaats weer innemen. De krasse grootmoeder zal haar met raad en daad bijstaan. Het „kaasmaken” komt weer in ere, als een sieraad van de boerderij en een stap op de weg naar een betere toekomst. Gr.

MEERKERK Jaarvergadering kaascontrolestation.

Het district Meerkerk van het Kaascontrolestation Zuid-Holland „Vol Vet” heeft Donderdag in café *Hof van Holland* de jaarvergadering gehouden. Het bezoek was bedroevend want behalve het bestuur en enige hoofdbestuurders waren geen tien van de ruim 500 leden aanwezig.

De heer A. van Kleef uit Hoornaar had de leiding. Hij sprak de openingsrede uit, waarin hij wees op de geringe belangstelling. Bij de behandeling van de beschrijvingsbrief voor de algemene vergadering werden rekening en balans behandeld. Het voordelig saldo op de exploitatierekening is *f* 25.458,06. De kaasproductie bedroeg in 1948 van 2905 bedrijven met 59.688 koeien 11.480.288 kg.

Als districtsbestuurders werden herbenoemd de heren A. van Hof, Hoogblokland en M. de Jong Czn. te Arkel. Als stemgerechtigde leden werden gekozen de heren A. van Hof en W. Bor, Hoogblokland, C. de Bruin, Leerbroek. G. Verhoef, Leerdam. C. de Jong. Hei- en Boeicop. D. Kool en J. van Iperen, Lexmond, J. Kok, Meerkerk, W. Kool, Everdingen en G. Kok. Nieuwland.

Plaatsvervangende leden de heren J. Bikker W.Azn., Noordeloos, M, de Leeuw, Hoogblokland. A. Bongers, Hoornaar, A. van den Berg, Leerbrork, J. de Wild, Hei- en Boeicop, M. Kool. Ameide A. Blokland, Hoornaar, B. Kok. Meerkerk, M. de Jong. Arkel en G. van Iperen, Meerkerk.

De hoofdbestuurders A. van Wijnen en de directeur van het kaascontrolestation gaven toelichtingen bij de behandeling van de beschrijvingsbrief, terwijl de heer A. C. Streefkerk uit Lekkerkerk voor de bond van kaasproducenten het woord voerde.

Kaasdag in Meerkerk gebeuren in stilte!

Volk van Nederland, vraag zoveel mogelijk naar boerenkaas! Zo sprak kortgeleden Meerkerks burgemeester op de kaasdag, die aldaar in alle stilte werd gehouden. Wij zeggen „in alle stilte”, want er was weinig publiciteit aan gegeven, zo zelfs, dat de couranten er gewoon aan voorbij gingen en pas later tot de conclusie kwamen, dat er in Meerkerk iets belangrijks te doen was geweest.

En dit is jammer, want de Meerkerkse kaasdag verdiende belicht te worden. Het was zelfs nodig, want wanneer burgemeester Geleedst zich richt tot het volk van Nederland, en zijn gehoor bestaat uitsluitend uit zelfkazers, dan heeft zijn oproep niet veel effect. Slechts door publiciteit kan men dat volk van Nederland bereiken. De Meerkerkse kaasdag leerde niet alleen iets op het gebied van het zelfkazen, maar ook op het terrein der publiciteit.

Toch lazen wij een dezer dagen nog iets over de kaasdag te Meerkerk, nl. in „*De Zelfkazer*” het vakblad ten behoeve van de productie van volvette boerenkaas. Dat klinkt goed, vindt u niet? Volvette boerenkaas! Het streven van de zelfkazers, dat duidelijk belicht werd op de Meerkerkse kaasdag, zooals in het hierboven genoemde blad stond te lezen.

Burgemeester Geleedst vertelde, uit de mond van autoriteiten op zuivelgebied te hebben vernomen, dat er niets gaat boven het product van de boerderij en hij hoopte, dat onze boeren en boerinnen zouden voortgaan met het bereiden van kaas op de boerderij, een eminent belang.

Er moet natuurlijk naar gestreefd worden de kwaliteit van de boerenkaas zoveel mogelijk op te voeren en ir J. H. Vos wees er dan ook op, dat de zelfkazers inkomsten derven, als zij kaas van afwijkende kwaliteit afleveren. De keuring in Meerkerk bewees wel, dat het de 52 inschrijvers aldaar ernst is met de kwaliteitsverbetering en deze kaasdag bleek van groot belang te zijn voor deze echte Hollandse bezigheid: het zelfkazen op de boerderij, dat weliswaar vele eisen aan bedrijf en boerengezin stelt, maar resultaten kan opleveren, die al die moeite en zorgen waard zijn!

De Meerkerkse kaasdag moge dan een stille kaasdag zijn geweest naar buiten uit, hij heeft beantwoord aan het doel de zelfkazers uit Meerkerk en omgeving - de eerste prijs werd gewonnen door Waaldijk uit Kedichem - te doordringen van de belangrijke taak, die zij vervullen in ons agrarisch productieproces.

Plannen voor kaasmarkt in Meerkerk

Meerkerk had vroeger een bloeiende kaasmarkt en het dorp nam een belangrijke plaats in op het gebied van de kaashandel. De streekmarkten kwamen meer en meer te vervallen en wanneer wij b.v. naar Gorinchem zien is dat ook daar in de loop van de jaren het geval geworden.

De bonenmarkt verdween, evenals de botermarkt, de eiermarkt, de kaasmarkt en de groentenmarkt, die tegenwoordig nog slechts een schaduw is van vroeger. In de „bonentijd” b.v. was de aanvoer vroeger enorm, nu echter minimaal. Er werd in Gorinchem voorheen zelfs een kersenmarkt gehouden, ook die is verdwenen.

Maar Meerkerk wil haar kaasmarkt terug en dat is een loffelijk streven. Het plaatselijk initiatief is veel waard en iedere gemeente dient er naar te streven zoveel mogelijk te betekenen. Meerkerk doet dat en het is goed.

Burgemeester Geleedst is een groot vriend van de zelfkazers en toont dit ook door de daad, door het zelfkazen te stimuleren, Er staat nu een bijeenkomst te wachten tussen B. en W. en de boeren die bij deze markt betrokken zijn en daarop zal men dan uitmaken wat er gaat gebeuren.

Wij blijven de plannen met belangstelling volgen en beloven Meerkerk, dat wij zeker op de eerste marktdag aanwezig zullen zijn en dat heus niet alleen om eens te proeven van die lekkere boerenkaas!

Winter-kaasdag te Meerkerk

Woensdag had in hotel *Brughuis* te Meerkerk de Winterkaasdag plaats, welke georganiseerd was door de beide stand-organisaties.

De keuring, die reeds een dag tevoren was geweest, werd verricht door de heren Scheer en v.d. Giessen, kaashandelaren, Pos en Verdoold van de Voorlichtingsdienst, Adema, technisch ambtenaar kaascontrole en **Huisman**, consulent voor de consumptiemelk. Algemeen arbiter de Rijkszuivelconsulent v. ZuidHolland ir **Schrooder**.

Tot voormiddags 11 uur was er voor het talrijke publiek gelegenheid de kaas te bezichtigen, terwijl de helen van de Voorlichtingsdienst hun toelichtingen gaven.

Hierop opende de heer Vink deze bijeenkomst en heette in het bijzonder welkom burgemeester Geleedst en gem.-secr. Bax., de voorzitter van de Holl. Mij van Landbouw de heer d. Hartog, de Zuivelconsulent ir Schrooder, de voorz. van de Bond van Kaasproducenten do heer Streefland en de heren Pos en Jerdoold van de Voorlichtingsdinst.

Als eerste spreker voerde burgemeester Geleedst het woord, die het initiatief der beide organisatie prees en de hoop uitsprak, dat de kaasmakerij op de boerderij nog lang in ere nocht blijven.

Voorts stelde hij het op hoge prijs, dat de heer Den Hartog, voorzitter van de Holl. Mij van Landbouw en lid van de 2e kamer, aanwezig was.

De heer Schrooder wilde er in het bijzonder de nadruk op leggen, dat deze dag vooral een leer-dag moet zijn. De melkwinning en wat daarmee verband houdt, moet op hoger plan komen. Ook beval hij de melkcontrole sterk aan.

De heer Streefland hield een betoog voor prijsregeling en afzetmogelijkheden der kaas. Spreker zette uiteen het systeem van heffing en toeslag en wees op het gevaar een deel van de binnenlandse markt te verliezen door de hoge prijs.

De heer Den Hartog wees op de noodzaak te komen tot T.b.c.-vrije bedrijven en wekte een ieder op lid te worden van een landbouworganisatie. Als bizonderheid was aan deze kaasdag nog de keuring van een kaas door het publiek verbonden. De prijs hiervoor viel ten deel van de heer G. M. J. van Lomwel te Tienhoven. Deze nieuwe attractie viel bij het publiek zeer in de smaak.

Hierna volgde de prijsuitreiking aan de eigenaars van de bekroonde kazen:

le prijs A: C. Waaldijk te Kedichem 96 pt.;

le prijs B: C. de Bruin te Leerbroek 96 pt.;

le prijs C: P. van Zessen te Meerkerk, 96 pt.

Deze mochten ieder een medaille van de Producent te Gouda in ontvangst nemen.

2e prijs A: L. van Bergeijk te Lexmond 94 p.,

medaille van de Hollandse Maatschappij van Landbouw.

2e prijs B: N. J. de Leeuw te Kedichem 94 p.,

medaille C.B.T.B.

Onder dankzegging aan allen, die hadden meegewerkt deze kaasdag te doen slagen, sloot de voorzitter hierna de bijeenkomst.

De Kaasmarkt te Meerkerk in ere hersteld

Burgemeester Geleedst: „Moge Meerkerk het centrum worden van de kaashandel in onze streek”.

Vrijdagmorgen stroomden velen samen op de losplaats aan de Kanaaldijk te Meerkerk om getuige te zijn van de eerste kaasmarkt, die sinds 1899 werd gehouden. Ook van de zijde van de handel was de belangstelling groot en vele kaashandelaren waren aanwezig. De kazen werden niet, zoals in de negentiger jaren met oud-Hollandse boerenwagens aangevoerd, doch nu waren het jeeps, vrachtauto's en brikjes, die de mooie boerenkazen naar de Meerkerkse markt brachten. Slechts een enkele boerenwagen was er tussen de 24 aangevoerde partijen te vinden.

Om ruim 9 uur kwam burgemeester W. Geleedst van Meerkerk met de leden van de gemeenteraad op het marktterrein aan om de markt officieel te openen.

De burgemeester zei daarbij o.a.:

Op 20 Februari 1889 hebben vier en tachtig ingezetenen van Meerkerk bij de gemeenteraad een verzoek ingediend om te besluiten tot het instellen ener wekelijkse kaasmarkt en die pogingen aan te wenden, welke de gemeenteraad toeschenen, om deze, volgens de mening der adressanten voor de gemeente Meerkerk zo rijke vruchten belovende onderneming te doen slagen en te doen bloeien.

Op 22 Februari 1889 besloot de gemeenteraad met algemene stemmen tot het instellen van een vrije kaasmarkt op iedere Vrijdag.

Deze kaasmarkt is aangevangen op 3 Mei 1889; de bevolking was toen verzocht, voor die gelegenheid de vlag uit te steken.

Tot omstreeks 1899 is de markt in stand gehouden en sindsdien is zij sluimerende.

Op de in de afgelopen zomer te Meerkerk, onder auspiciën van de afdeling Meerkerk en Omstreken van de Hollandse Maatschappij van Landbouw en de afdeling Meerkerk van de C.B.T.B. gehouden kaasdag, vroeg de Redacteur van „*De Zelfkazer*” mij of in Meerkerk en omgeving geen belangstelling zou zijn voor een kaasmarkt te Meerkerk, gezien het groot aantal kaasbereidende veehouders in Meerkerk en Omgeving. Ik heb deze vraag aanstonds aan verschillende kaasproducenten voorgelegd met het gevolg dat een Commissie van veehouders is gevormd om het vraagstuk van een kaasmarkt te Meerkerk nader onder ogen te zien. Deze commissieleden hebben diverse kaasproducenten in Meerkerk en omgeving bezocht, met het gevolg, dat 78 kaasbereidende veehouders zich in beginsel bereid verklaarden hun kaas te Meerkerk ter markt aan te voeren.

Toen ook verscheidene kaashandelaren verklaarden een eventuele kaasmarkt te Meerkerk te bezoeken heeft het gemeentebestuur besloten de kaasmarkt weder in te stellen en wel met ingang van heden.

Het doet mij buitengewoon veel genoegen, dat zo velen aan de uitnodiging tot bijwoning van de opening der kaasmarkt gevolg hebben willen geven. Naast de leden van de gemeenteraad en de leden van de commissie van voorbereiding van de kaasmarkt, moge ik in het bijzonder welkom heten de vertegenwoordiger van de *Kamer van Koophandel en Fabrieken* voor Zuid-Holland, Kantoor Dordrecht, Mr. G. J. Van Oostveen, de vertegenwoordigers van de afdelingen van de *Hollandse Maatschappij van Landbouw* en van de C.B.T.B., de pers, maar bovenal de

kaasaanvoerders en de kaashandelaren. Dat gij in zo groten getale zijt opgekomen verheugt mij zeer. Het is mij bekend, dat de kaasprijzen momenteel nog niet zó zijn, als gij gaarne zoudt zien.

Gelukkig is evenwel enige verbetering te bespeuren. Moge gij, kaasproducenten op de kaasmarkt te Meerkerk goede prijzen kunnen bedingen, niet alleen vandaag, maar ook in de toekomst en moge gij kaashandelaren, In Meerkerk zo prettig zaken doen, dat gij steeds met genoeg des Vrijdags naar hier komt en er een gezonde wisselwerking is tussen koper en verkoper.

In „*De Zelfkazer*” van Vrijdag 5 Mei 1950 is een artikel gewijd aan de weder in te stellen kaasmarkt te Meerkerk en daarin wordt de vraag gesteld of hier sprake is van een blijk van doorzicht van het gemeentebestuur of alleen van een proefneming. Ik zou hierop willen antwoorden dat het gemeentebestuur van Meerkerk geen experiment op het oog heeft, maar wenst tegemoet te komen aan de verlangens van tal van zelfkazers in de **Alblasserwaard** en de **Vijfheerenlanden**, die zich graag op de kaasmarkt oriënteren en instellen en die daarin een aantrekkelijke, althans meer geëigende instelling zien voor de afzet van hun product.

Zo gezien hopen wij ook in Meerkerk een marktwezen te ontwikkelen, waar de handelaren en producenten van Boerenkaas elkaar als kopers en verkopers met genoeg zullen ontmoeten. Als wij dan de hoop uitspreken dat de weder instelling van de kaasmarkt te Meerkerk een succes zal blijken te zijn, dan danken wij allen, die daaraan hun medewerking hebben verleend, waarbij wij inzonderheid denken aan de leden van de commissie van voorbereiding en aan de gemeentesecretaris.

Kaasproducenten en kaashandelaren, ik wens U niet alleen goede zaken voor heden, maar dat onze kaasmarkten zo mogen verlopen dat het U steeds een genoeg zal zijn des Vrijdags naar Meerkerk te komen.

„En hiermede verklaar ik de kaasmarkt geopend.”

De gemeentesecretaris, de heer Bax, stelde toen de alarmsirene in werking ten teken, dat de handel kon beginnen. Met kennersoog werden de partijen onder loupe genomen en in nog geen half uur was de handel geëindigd. De prijzen die besteed werden varieerden van *f* 1,83-*f* 1,95 per kg.

Toen de markt geëindigd was verzamelden de genodigden zich in de zaal van „*Hof van Holland*”, waar de burgemeester wederom het woord voerde. Hij toonde zich zeer tevreden over het verloop van de markt en hij wees er op, dat daadwerkelijke steun moet worden verkregen van de zijde van handel en producent, wil deze markt in de toekomst verder slagen. Hij sprak de hoop uit, dat de markt zal groeien en bloeien en dat het nodig zal zijn, dat een overdekte markt wordt gesticht. De burgemeester besloot zijn toespraak met de woorden: „Moge Meerkerk het centrum worden van de kaashandel in onze streek”.

Op het welzijn van de Meerkerkse Kaasmarkt werden de glazen geheven, waarna Mr. O. J. van Oostveen, secretaris van de Kamer van Koophandel en Fabrieken voor Zuid-Holland, kantoor Dordrecht, het woord voerde. De heer van Oostveen vertelde met belangstelling deze snelle markt gade geslagen te hebben, welke op hem een goede indruk maakte. Hij sprak de hoop uit, dat deze eerste markt een blijvende vrucht zal dragen en dat deze markt een plaats zal innemen in ons Nederlandse marktwezen.

Als voorzitter van Kring 8 van de Hollandsche Kaasmaatschappij van Landbouw sprak de heer J. den Hartog uit Hoog-Blokland. Deze wees er op, dat de Hoornaarse kaasdag de goede weg was om de kaashandel te verstevigen en ook de Meerkerkse kaasdag kan hiertoe het hare bijdragen. Wij moeten trachten met een goed product te komen, want wij zijn op export aangewezen! Deze eerste kaasmarkt had ook op de heer den Hartog een goede indruk gemaakt.

Vervolgens spraken nog de heren Hocke uit Leerbroek namens de C.B.T.B., de heer H. de Hoop uit Nieuwland als voorzitter van de Holl. Mij, v. Landbouw afd. Meerkerk, de heer G. Willemse uit Meerkerk als kaasaanvoerder en de heer Joh. Boer uit Meerkerk als lid van de Stichtingscommissie.

De rij der sprekers werd gesloten door de Nieuwpoortse kaashandelaar Willem Kuyl, die het grootste aantal der aangevoerde partijen had gekocht. Hem werd door burgemeester Geleedst een doos sigaren aangeboden, welke door de heer Kuyl in dank werd aanvaard, maar spontaan weer op tafel werd geplaatst voor gemeenschappelijk gebruik. De heer Kuyl zei bereid te zijn, wekelijks de kaasmarkt te bezoeken en er prijs op te stellen als regelmatig voor prijsnoteringen wordt gezorgd.

Burgemeester Geleedst sprak een slotwoord en hiermede is de Meerkerkse kaasmarkt dan weer gestart. Wij spreken de wens uit, dat de resultaten niet zullen uitblijven en de Meerkerkse markt zal blijken voldoende levensvatbaarheid te bezitten. Moge het iedere Vrijdagmorgen in Meerkerk een gezellige drukte zijn en moge de handel daar in het kaascentrum een grote bloei tegemoet gaan!

Nieuwsblad (voor Gorinchem en omstreken), 1950-12-04;

ook MAP Arkel

Nieuwe basis voor eventuele heffing op kaas

In 't voedselvoorzieningblad van Zaterdag is de verordening van 't *bedrijfschap voor zuivel* gepubliceerd, die de mogelijkheid schept een heffing ten behoeve van het zuivelfonds te leggen op uitgevoerde kaas van bepaalde ouderdom. Deze verordening is analoog aan de op 2 October 1950 afgekondigde „heffingsbeschikking uitvoer kaas 1950” van de minister van landbouw, visserij en voedselvoorziening, met dit verschil, dat de voorzitter van het bedrijfschap het bedrag der heffing bepaalt, een en ander aan de hand van 't marktverkoop van kaas.

Zoals men weet, heeft deze maatregel ten doel het binnenlandse prijspeil van kaas te beheersen, waarvoor als maximum toelaatbaar wordt beschouwd een marktprijs van f 2.15 per kg voor volvette Goudse fa. briekskaas.

Onder kaas wordt verstaan alle soorten kaas, behalve kwark, gesmolten kaas, buitenlandse kaas en Limburgse en hervese kaas. Kaas, uitgevoerd naar de Verenigde Staten van Amerika, Canada, België of Luxemburg wordt niet met deze heffing belast.



Kaasdag te Giessen-Oudekerk

Woensdag werd in het verenigingsgebouw een kaasdag gehouden. De voorzitter van de kaascommissie, de heer J. E. Hymersma, wees er op, dat de burgemeester, die meestal aanwezig is, nu niet hier kon zijn, maar toch een medaille beschikbaar stelde, hetgeen zeer op prijs gesteld werd.

Daarna verkreeg de heer Elings, assistent Zuivelconsulent te Gouda, het woord, die de keuring naging en er op wees, dat daarbij vooral uitgegaan werd van het model, dat belangrijk is voor de export, de korst, reuk en smaak, de boring en de doorsnee, waar hij uitvoerig op in ging en op de gebreken wees en de oorzaken, die in vele gevallen de oorzaak kunnen zijn. Vergeleken met de zomerkeuring is het gemiddelde met een halve punt vooruitgegaan. Na nog op het gebruik van de goede gereedschappen te hebben gewezen en het nut van de cursus voor kaasbereiding, die hier gehouden wordt, sloot spr. zijn uiteenzetting.

De heer Streefland, voorzitter van de Bond van Kaasproducenten te Lekkerkerk, behandelde meer de prijzen, het zuivelfonds, consumptiemelk enz., hetgeen hij op duidelijke en uitvoerige wijze wist uiteen te zetten. Een vraag, die door de heer Kreukniet uit Peursum gesteld werd, werd door hem tot tevredenheid toegelicht.

Daarna sprak Ir. Schroder, Rijkszuivelconsulent te Gouda, die het bestuur dankte voor al hetgeen het gedaan heeft voor deze kaasdag en ook voor de medewerking van de beide Landbouwworganisaties, voor de grote deelname aan de cursus voor de kaasbereiding, waaraan 30 meisjes deelnamen. Ook wees spr. op de noodzakelijkheid van de gereedschapskeuring en feliciteerde de winnaars van de kaasdag.

1e prijs 96 pnt G. Aanen te Peursum, medaille van de *Bond van Kaasproducenten* en van de burgemeester van Giessendam; 2e prijs B. van 't Hof te Giessen-Nieuwkerk 94 pnt, medaille van de *Chr. Boeren- en Tuindersbond* en 3e prijs W. Wingelaar te Giessen-Nieuwkerk 93 pnt, medaille van de afd. Giessendam van de *Hollandse Maatschappij van Landbouw*.

Daarna dankte de voorzitter voor de deelname aan deze kaasdag en de belangstelling. Er waren 22 deelnemers.

KAAS in het spraakgebruik

Kaas is sedert lang vervlogen tijden een hoog gewaardeerd voedsel geweest, ook al stond het product van eertijds waarschijnlijk wel ver achter bij de in onze tijd bekende soorten.

Zowel in de gewijde- als in de vaderlandse geschiedenis wordt kaas herhaalde malen als een belangrijk onderdeel van de voeding genoemd. Kreeg de jeugdige David niet tien kazen mee als geschenk voor een van Koning Saul's hoofdlieden, onder wie David's broeders in het Joodse leger tegen de Filistijnen vochten! Vader Isai was dus klaarblijkelijk veehouder én... kaasboer!

Welke plaats de zoetemelkse kaas sedert de vroegste tijden in onze historie innam, blijkt uit het aantal zegswijzen en spreekwoorden, dat op kaas betrekking heeft. Slechts enkele zijn er in onbruik geraakt. Wie weet nog, dat koning Willem I in de dagen van de Belgische opstand in 1830 door de Belgen smalend „Jantje Kaas” werd genoemd? Zijn onderdanen, de Noord-Hollanders waren vanzelfsprekend „het volk van Jantje Kaas.”

Vandaag heten we achter onze rug, bij Belgen en Duitsers alleen nog maar „*kaaskoppen*.” Andere spreekwoorden handhaafden zich echter sedert het begin van onze jaartelling. De Bata-vieren lieten zich, evenmin als hun nazaten, graag „*de kaas van het brood eten*.” In de woelige dagen tijdens de opstand van het Kaas- en Broodvolk, toen Jonker Frans van Brederode in Noord-Holland kwam opeisen (1491 en 1492, nadat een totaal verregende oogst in 1490 het landvolk reeds tot wanhoop had gebracht), een opstand, die in 1493 op allerwreedste manier door keizer Maximiliaan werd gedempt, „*schoot menigeeen er zijn kaas bij in*,” waarmee bedoeld werd, dat hij het leven liet. De boeren hadden in die dagen van georganiseerd verzet ook al „*geen kaas gegeten*”

Waar Kaas in de Middeleeuwen zelfs al een exportproduct was geworden, kon het niet anders, of het zakenleven bracht ook de nodige vaktermen in omloop. Wie zich financieel goed kon roeren, was „*een hele kaaskoper*,” maar met iemand, „*die de kaas snijdt*,” wordt ook tegenwoordig de opschepper nog aangeduid.

Als eenmaal de zaken een verkeerde draai nemen, „*komen er wormen in de kaas*.” Heeft de zakenman alles opgemaakt, dan heeft hij „*de boter en de kaas te dik gesneden*.” Zo iemand komt meestal voor rare problemen te staan en hij zal tenslotte „*aan de kat of aan de kaas*” moeten. Onverschillige mensen kunnen „*kaas hebben aan alles*,” terwijl anderen een opgeblazen zaak voor ernst opnemen en verder bekend maken, maar zulke mensen „*verkopen kaas*.” „*Iemand die met kaas rondrijdt*” is een oude baas, die nog naar de meisjes kijkt: een gezegde, dat dus niet alleen voor de zelfkazers behoeft te gelden!

Wel heette de kaasboer eertijds in de volksmond „*een kaasjager*,” doch „*een kaasmes*” was nu juist niet speciaal zijn attriboot: met deze naam werd de vroegere klewang of sabel van de infanterie betiteld.

Maar met dat al blijft de káás toch overal in ere! De een of andere zaak moet al heel bijzonder of lekker wezen voor we er van zeggen: „*dát is kaasje*.....,”

(„De zelfkazer”).

STREEKREPORTAGE

Nu Meerkerk

In onze serie streekreportages, waarin wij reeds een, bezoek brachten aan Woudrichem en een tocht langs de kerken van het Land van Heusden en Altena maakten, gaan wij nu naar Meerkerk.

Vandaag was het daar kaasmarkt en waar zouden wij anders mee aanvangen dan met deze Markt ?

In deze reportage kunt u met ons over Meerkerks kaasmarkt dwalen en in, de volgende afleveringen zullen wij u nog veel meer over Meerkerk vertellen. Of dat veel kan, zijn? Leest u maar, u kent Meerkerk nog bij lange na niet. Maar.., u kunt het met ons nog ontdekken!

Vandaag was het kaasmarkt in Meerkerk Wagens vol goud uit het boerenland

Als U Vrijdags door Meerkerk rijdt zult U menige boerenwagen tegenkomen beladen met het goud uit het boerenland: vrucht van de arbeid van de zelfkazers.

Vrijdags immers is het in Meerkerk kaasmarkt en uit alle richtingen brengt men dan die mooie blanke kazen naar de gemeentelijke loswal aan het Merwedekanaal waar het enige ogenblikken een gezellige drukte is en de kaashandelaren de partijen overnemen - natuurlijk tegen betaling - van de boeren. Op Vrijdag is Meerkerk een middelpunt van de streek, want waar gehandeld wordt is leven en vertier. Boeren en handelaren ontmoeten elkaar, men hoort de laatste nieuwtjes, drinkt niet elkaar een kop koffie rekent af en gaat dan weer naar moeder de vrouw, zonder kaas maar met geld op zak. En daarom is het dan toch maar begonnen. Ook een boer kan niet van de wind leven en daarom maakt hij kaas.

Een gelukkig initiatief

Toen burgemeester W. Geleedst het initiatief nam tot stichting van de kaasmarkt, deed hij een goede greep. Zeker, er waren er wel, die een kaasmarkt te Meerkerk niet veel groeikracht voorspelden, maar deze pessimisten hebben zich vergist. De kaasmarkt-commissie pakte de zaak goed aan en men was verzekerd van een redelijke aanvoer, toen op 19 Mei 1950 de eerste kaasmarkt werd gehouden.

Eigenlijk was dat niet de eerste kaasmarkt, want ook in 1889 nam men het initiatief om in Meerkerk een markt te stichten, maar de markt liep gaandeweg terug en in 1899 werd de laatste gehouden.

Nu echter mag de Meerkerkse markt er weer zijn en in het eerste jaar (van 19 Mei tot 31 Dec. 1950) werden er reeds 1155 partijen aangevoerd, waarmee wel bewezen werd, dat men rustig kon voortgaan.

In het afgelopen jaar bedroeg de aanvoer 1700 partijen en hierdoor kwam Meerkerk op de 5e plaats van de kaasmarkten in Zuid. Holland, een resultaat dat zeker eervol is. Als u dan weet, dat Meerkerk direct komt na de kaascentra Woerden (9572 partijen), Bodegraven (7485), Gouda (5571) en Leiden (3217) dan is 't woord „eervol” zeker niet misplaatst De oudere markten Oude-

water en Groot-Ammers blijven met resp. 596 en 548 partijen in het afgelopen jaar ver achter Meerkerk.

En Meerkerk streeft naar hoger. Voorlopig richt men zich op een aanvoer van 2000 partijen en wanneer de 2000ste partij op de markt komt is er reden om de vlag uit te steken, want dan is het bewijs geleverd, dat Meerkerk in de rij van de kaasmarkten in ons land een plaats heeft ingenomen die het initiatief van 1950 niet alleen rechtvaardigt, maar ook bekroont. Moge het spoedig zover komen

Een gezellige drukte

Meerkerk neemt eigenlijk een sleutelpositie in. Het ligt op de grens van de Alblasserwaard, en de Vijfheerenlanden en die grens wordt gevormd door de Bazeldijk en de Gorinchemsestraat. Uit beide gebieden komen op Vrijdag de kaaswagens naar de loswal en men ziet er dan uit Meerkerk, zowel als uit Leerbroek en Nieuwland, naar ook uit Schoonrewoerd, Heien Boeicop, Lexmond, Ameide, Noordeloos en Kedichent.

En niet alleen de aanvoer is goed te noemen, ook de kaaskopers ontbreken niet en het is al eens voorgekomen, dat er niet minder dan 17 gegadigden op de markt waren om de boerenkaas te kopen.

‘s Winters gaat de markt rustig door, ook al is de productie dan niet zo groot en dan kan het gebeuren, dat het aantal kopers groter is dan het getal der aangevoerde partijen.

Toen wij de Meerkerkse markt bezochten was de aanvoer 48 partijen,⁵ zeker niet slecht, maar was het geen hooibouw geweest, dan waren er zeker meer gekomen. Geen bezwaar echter, de volgende week komen de boeren die nu ontbraken met een dubbele partij.

Langs de loswal staan de boeren met hun wagens rustig te wachten op het tijdstip waarop de bel zal klinken: 9 uur - de aanvang van de handel. Ze staan daar dan de boerenwagens op luchtbanden, de platte wagens en de kleine fietswagentjes. Zelfs een boerenwagen uit 1907 is present.

Daar klinkt dan de bel en de handel kan een aanvang nemen. De adspirant-kopers beginnen gelijk met het monstereen. Ze slaan eens op de kazen en doen hun bod. De een slaagt eerder dan de ander, maar in het algemeen duurt het niet lang of de partij is aan de man gebracht.

De handel duurt zo ongeveer een half uur en dan is de laatste partij van eigenaar verwisseld. Is de handel wat slepend, dan kan het wat langer duren, maar vandaag gaat het nogal vlot en na 5 minuten rijdt de eerste wagen al weer weg.

Een praatje aan de wagen

Als u nu als leek bij zo'n wagen met lonkende boerenkazen staat dan betreurt U het, dat men niet eens mag proeven, want werkelijk u krijgt er zin in.

Maar nog even geduld, straks komt de kaas in de winkel en kunt u er net zoveel van kopen als u wilt en als u betalen kunt.

Natuurlijk maken wij eens een praatje met een van de boeren die met zijn kaas naar de markt is gekomen. Geen kleine partij is het: 56 kazen, die het resultaat zijn van een week kaasproductie, Hiervoor is heel wat werk verzet en moeder de vrouw heeft menig uurtje van ingespannen arbeid achter de rug voor haar man met de „oogst” naar Meerkerk gaat. Maar, tegenwoordig heeft men de beschikking over elektrische machines en daarmee gaat alles veel vlugger; niettemin is het kaasmaken nog een zaak die de volle persoon eist. Gelukkig echter is men het kaasmaken nog

5 1 partij is gemiddeld 30 tot 40 stuks Gewicht kazen is gem. 6 tot 8 Kg (uit tabel marktgegevens)

niet verleerd en de boerenkaas heeft haar plaats nog niet verloren en zal die behouden zolang er op de boerderij mensen zijn met liefde voor het werk en hart voor de zaak van de zelfkazers.

Een ogenblikje wachten

Lang praten is er echter niet bij, want er komt een handelaar die „zinnigheid” heeft in de partij, die dan ook weldra verkocht wordt. Onderwijl zien wij een boer zijn kaaswagen als lessenaar gebruiken en wanneer wij dan eens informeren met welke administratieve arbeid deze man eigenlijk bezig is, blijkt het wethouder Willemse van Meerkerk te zijn, die èn passant op de wagen waarmee hij zijn kaas aanvoerde, een stuk van de gemeente tekent. Zo treft men hier twee vliegen in één klap!

Langs het kanaal staan de wagens inmiddels te wachten, want de handel is zo goed als gedaan en nu moet men naar de waag, waar de partijen gewogen worden. Dit doet men in de kaaspakhuizen van de fa K. Schep en de fa. Verspuy en Klein.

De kazen worden dan afgeladen en op de weegschaal gelegd. Deze weegschaal bestaat uit twee planken aan weerszijden. Op de ene plank liggen de mooie boeren-kazen. op de andere staan de gewichten. En als men dan weet hoeveel kg men ter markt gebracht heeft, gaat men met het weegbriefje naar hotel Brughuis, waar men onder het genot van een bakkie troost afrekent. Dat is dan de laatste fase van de kaasmarktdag in Meerkerk, dat vroeger weliswaar een jaarmarkt had op 15 Juni van ieder jaar - die nu al lang vergeten is - maar nu weer een eigen kaasmarkt heeft, die groeit en bloeit en die wij gaarne een lang en gelukkig leven toewensen.

Nederlandse kaas geniet wereldreputatie

De meeste Nederlanders weten de waarde van hun zuivelproducten wel te schatten. De consumptie er van staat op een behoorlijk peil, al is het melkverbruik dan nog niet zo groot, dat we per man driekwart kan drinken per dag.

Jammer is het, dat het roomboterterverbruik zo gedaald is. Het grote prijsverschil met de margarine heeft de roomboter bij de consument het onderspit doen delven. En wat we in Nederland zien, gebeurt ook elders: de margarineverbruikers nemen in aantal toe, de roomboterconsumenten vormen een minderheid. In Engeland en Amerika heeft men het langste weerstand kunnen bieden aan de margarine. Maar ook daar gaat het roomboterterverbruik een dalende lijn vertonen.

Dat is een strop voor onze zuivelindustrie, zult u zeggen. Inderdaad, onze boterproducenten, de zuivelfabrieken, zien die ontwikkeling met lede ogen aan en wie de taal der koe verstaat, zou haar zelfs van verontwaardiging kunnen horen loeien. Maar die koe geeft evengoed haar melk en door de moderne veeverzorging geeft zij zelfs aanzienlijk meer dan vroeger. Er wordt dus minder boter gemaakt van de melk.

Engeland neemt minder af, omdat het verbruik ervan daalt, omdat het zijn boeren wat meer boter wil laten produceren en omdat het boterovereenkomsten heeft met Denemarken, onze zuivelconcurrent. De Amerikanen zullen onze boter ook niet kopen, omdat ze zelf met grote voorraden opgescheept zitten. Dat ziet er dus niet zo gunstig uit.

Er wordt méér gemaakt

Gelukkig verstaan de Nederlanders de kunst om meer producten te bereiden uit melk, zoals kaas en melkpoeder, gecondenseerde melk met suiker en we hebben zelfs millioenen liters melk in blik over de wereld verzonden.

Maar het belangrijkste artikel is kaas. Dit product is meer en meer geworden tot de roem van onze nationale zuivelindustrie. Wie de statistieken bekijkt, die ziet van jaar tot jaar de productie van dit gouden product stijgen, en de uitvoer slaat alle records uit het verleden. Mede om de kaas staat Nederland een vrije handel in de wereld voor. Nergens is men erin geslaagd, de kwaliteit van de Nederlandse kaas te evenaren. Wij bezitten dus een monopolie, Het zal op de duur nogal eens worden ondermijnd door geëmigreerde Nederlandse boeren, die in het vreemde land hun kaasproducten vanzelfsprekend ook in praktijk gaan brengen. Maar de kwaliteit van de gebruikte melk zal nog wel verschil blijven tonen en de smaak beïnvloeden. Voor boerenkaas zal Zuid-Holland zijn naam niet gemakkelijk verliezen.

De echte boerenkaas heeft nooit een fabriek gezien. Er zijn boeren in Zuid-Holland (en nog meer boerinnen), die het vak van de kaasbereiding tot in de puntjes verstaan. Zij leveren de echte, volvette kaas met een maximum aan gehalte van steeds dezelfde koeien, waardoor ze een constante kwaliteit aan de markt brengen.

De bereiding

Het vetgehalte moet aan een minimum voldoen, wil de kaas het rijkskeur krijgen, maar over een maximumvetgehalte praat niemand.

Veel boerinnen maken elke dag een paar kazen. Ze gebruiken daarvoor melk met een temperatuur van ongeveer 30°. De melk komt in een grote bak en daar wordt er stremsel bijgevoegd. Dat stremsel krijgt men uit kalvermagen.

Nadat het mengsel zo'n twintig minuten heeft gestaan, blijkt het een hele verandering te hebben ondergaan. De vloeistof is vaster geworden. Met de hand bepaalt de boerin, of het breken voldoende is. Daaruit blijkt haar vakkennis onder meer. Is de vastheid van het mengsel voldoende, dan draaien er een aantal machinaal gedreven kaasmessen doorheen, waardoor een korrelige stof ontstaat, terwijl zich vocht afscheidt, dat wei wordt genoemd. De wei wordt afgetapt en dient als veevoeder.

De kaas in wording komt nu in de kaasvorm, die onder een pers wordt gezet. Velen hebben zich in de loop der tijd afgevraagd, hoe toch de gaten in de kaas zijn gekomen. Dat hangt er van af, hoe de kaasvorm gevuld wordt met het korrelige product uit die grote bak. Nu gaat tenslotte de kaasvorm onder een grote pers, die de laatste hoeveelheid wei er uit perst.

De klaargekomen kaas gaat nog een paar dagen in een pekelbad en daarna wordt ze een tijdje opgeslagen, om smakelijk te worden. Na ongeveer vier weken is ze wel marktrijp. Een boerin is een paar uur druk met kaas maken en dan kan het ook nog mislukken.

Niet gemakkelijk

Na de beschrijving zou men zeggen, dat het eenvoudig is. We zouden het dus ook eens kunnen proberen, maar na een aantal mislukte pogingen zullen de meesten wel tot de conclusie komen, dat ze van kaasmaken geen kaas hebben gegeten, om in stijl te blijven.

De kaasbereiding in de fabriek vindt op dezelfde wijze plaats, alleen op veel groter schaal. Fijnproevers beweren, dat men er toch nog nooit in geslaagd is, de kwaliteit van de echte boerenkaas na te maken en daarom bestaan er nog steeds echte kaasboeren, die hun vakkennis als een familiegeheim van vader op zoon, of meer nog van moeder op dochter overdragen.

Nederland is de belangrijkste kaasleverancier van de wereld geworden. Door de eeuwen heen waren wij een volk van kaaskoppen, kaasboeren en andere vormen van kaasadel, maar het is opmerkelijk, hoe gering het getal inwoners van dit land is, dat het verschil kan vertellen tussen een Edammer en een Goudse.

De naam slaat meer op de vorm, dan op de plaats van herkomst. De Edammertjes zijn rond, hebben ongeveer de vorm van een kogel en de Goudsen zijn plat, hebben meer de vorm van een wiel. Dit zijn de hoofdproducten van de kaasproducten. Verder worden er nog commissiekazen, lunchkaasjes, Leidse kazen en Friese nagelkazen enz. gemaakt. Tegenwoordig opereren we ook met korstloze- en smeerkaas.

De door de eeuwen heen beroemd geworden producten van onze kaasmakers gaan over de hele wereld. Meer dan tachtig landen kopen „Hollandse” kaas, die evengoed uit Friesland kan komen. Gelukkig blijft ook ons volk niet achter in de waardering. Een stijgende consumptielijn toont de toenemende belangstelling voor een product, dat de voornaamste steunpilaar is geworden van onze zuivelindustrie.

Boerenkaas moet kwaliteitsprdukt zijn

Radiolezing Ir. D. Rozeboom

De toekomst van het zelfkazersbedrijf is moeilijk te voorspellen, maar wel kan met zekerheid gezegd worden, dat alleen de bereiding van eerste klas kaas winstgevend kan zijn. Met deze woorden schetste Ir. D. Rozeboom, rijkszuivelconsulent voor Utrecht onlangs in de radiatorubriek van het Ministerie van Landbouw, Vissen en Voedselvoorziening de toekomst van de kaasmakerij op de boerderij nadat hij eerst had geconstateerd dat het aantal zelfkazers als gevolg van het grote tekort aan arbeidskrachten op de bedrijven was verminderd.

Om eerste klas kaas te maken, aldus Ir. Rozeboom, is bovenal noodzakelijk, dat de bedrijven beschikken over goed leidingwater. Het is gewenst, dat de instanties, van de watervoorziening alle mogelijke medewerking aan de zelfkazers verlenen. Maar ook de kaasmaker zelf dient zich terdege in te spannen om met een kwaliteitsproduct op de markt te komen. Daartoe is, behalve de zorg voor een prima melkwinning, nodig dat met melk- en kaasgereedschap wordt gewerkt, dat aan de hoogste eisen voldoet. Van belang is ook, dat zeer veel aandacht aan het kweken van zuursel wordt besteed, ongeacht welk zuursel wordt gebruikt. Verder moet de bereiding van de kaas aan de omstandigheden op het bedrijf worden aangepast. De combinatie vlug en goed maken gaat lang niet altijd op. Het reinigen van melk en kaasgereedschap mag niet worden overgelaten aan hulpkrachten, want ondeugdelijk gereinigd materiaal vormt de grootste besmettingsbron.

Na de algemene punten wees Ir. Rozenboom op de noodzaak de stremseltemperatuur van de melk nauwkeurig te bepalen. Het opmeten van de melk is ook belangrijk - het beste kan dit gebeuren met een metalen meetlat - omdat de toe te voegen zuursel en salpeter alleen kunnen worden bepaald als men nauwkeurig weet hoeveel melk in het weivat aanwezig is.

Om te weten wanneer met het snijden van de wrongel moet worden begonnen, moet men eerst met de vinger controleren of de wrongel glad splijt. Vervolgens verdient het aanbeveling de wrongel even met de hand voor te snijden voordat men de machine dit werk laat doen. Bij het „roeren” van de wrongel is het aan te raden, de messen met de botte kant naar voren te laten draaien om de wrongel niet te fijn te maken. Een essentieel punt bij de kaasbereiding is de beoordeling van de rijpheid van de wrongel. Daarbij vormen niet alleen de kleur, de glans en de afwezigheid van glimmende stukjes een belangrijk hulpmiddel maar ook het min of meer scherp aanvoelen van de wrongelstukjes.

Boerenkaas, na strijd van 50 jaar, eigen rijksmerk Een puik stuk blanke zuivel met eigen smaak en eigen aroma

Gisteren heeft het oude kaasstadje Bodegraven met feestelijk vertoon het einde van een strijd gevierd, die een halve eeuw heeft geduurd, aldus lezen wij in *Het Parool* van woensdag. Het was de strijd die de zelfkazende boeren hebben gevoerd voor een eigen rijksmerk voor de volvette boerenkaas. Enige tijd geleden heeft minister Vondeling dit officiële merk ingesteld en daarmee de boerenkaas de gelegenheid geboden zich ook in dit opzicht te onderscheiden van de fabriekskaas.

Gisteren op de najaarsmarkt te Bodegraven werden de eerste partijen graskaas - de kwalitatieve top van het seizoen - voorzien van het nieuwe rijksmerk aangevoerd. Ongeveer 150 wagens, overwegend brikken met het paard er voor, ieder met gemiddeld 400 kg kaas beladen, verschenen op de markt. Op zichzelf een verschijnsel, waarvoor men in Bodegraven het hoofd niet omdraait, want de kaasmarkt wordt al 76 jaar lang week in week uit gehouden. Dan wen je op den duur aan zo'n gebeurtenis. Maar de markt van gisteren met haar blank gepoetste kazen van 10 tot 17 kg per stuk, dat was iets anders, omdat zij een 50-jarige strijd besloot voor een eigen onderscheidingsteken. Een puik stuk zuivel kon voor het eerst met zijn eigen rijksmerk pronken, wat tevens de erkenning inhoudt, dat het een speciaal produkt is met een typisch eigen smaak en een typisch eigen aroma.

De benaming „*zelfkazende boeren*” is misleidend, want boerenkaas wordt niet door de boeren gemaakt, maar door de boerinnen; die bezitten het overgeërfde vakmanschap en de fijne feeling, waarom het nu net eventjes zo moet en niet eventjes zus. In haar kraak-heldere kaaslokaal, met de teakhouten kuipen, vormen en de kaaspers, is het de boerin die het hoe en waarom bepaalt.

Tweemaal per dag brengt de boer haar de verse volle melk, nog warm van de koe en tweemaal per dag verwerkt zij die onmiddellijk tot kaas. Onmiddellijk, dat is belangrijk, want hoe verser de melk is, des te beter de kwaliteit. Dat is een voorsprong, die de boerin heeft op de kaasfabriek, want die kan nooit over zó verse melk beschikken en ook niet over melk van zo gelijkmatige eigenschappen, die de boerin alle precies kent. Bovendien wordt de kaasmelk op de fabriek gewoonlijk eerst gepasteuriseerd.

Al deze omstandigheden zijn oorzaak, dat de boerenkaas zich door een eigen smaak en een eigen aroma van de fabriekskaas onderscheidt en daardoor ook duurder is.

Dit laatste, de hogere prijs, is trouwens de reden waarom de kaasproduktie zich nog niet geheel van de boerderij naar de fabriek heeft verplaatst, zoals met de boter het geval is. Er zijn nog altijd een 4000 boerderijen van de 200.000 in Nederland, die ter wille van de hogere prijs, de tijd-rovende, inspannende en nog al wat investeringen vragende eigen kaasbereiding blijven volhouden. De zeer overwegende meerderheid van deze boerderijen, staat in Zuid-Holland, Utrecht en het zuidelijk deel van Noord-Holland.

Sinds de zuivelbereiding zich een 70 jaar geleden begon te verplaatsen van de boerderij naar de fabriek, is de produktie van boerenkaas blijven afnemen. In 1939 werd 90 miljoen kg fabriekskaas geproduceerd en 30 miljoen kg boerenkaas, vorig jaar was de produktie van fabriekskaas gestegen tot 160 miljoen kg en die van boerenkaas gedaald tot 12 miljoen kg. Ook

de aanvoeren op de elf boerenkaasmarkten blijven dalen: in 1953 nog 9.8 miljoen kg, vorig jaar 6.2 miljoen kg. Van deze hoeveelheid werd 72 pct. op de drie grootste kaasmarkten, Gouda, Woerden, Bodegraven, verhandeld, terwijl Alkmaar en Leiden samen 21 pct. voor hun rekening namen. De boerenkaas markten van Meerkerk, Breukelen, Groot-Amers, Utrecht en Uithoorn hebben weinig meer te betekenen. Oudewater is in 1956 uitgevallen.

Nieuwsblad (voor Gorinchem en omstreken), 1958-10-13

Kaasdag te Meerkerk

Woensdag werd in hotel *Brughuis* een kaasdag gehouden, welke uitging van de afdeling Meerkerk van de *Hollandse Mij, van Landbouw* en van de *CBTB*. Drie en dertig zelfkazers hadden hun produkt ingezonden: prachtige volvette goudgele kazen. Als jury traden op de heren M. J. van Dorp te Haarlem, Chr. Molenkamp te Gouda, beiden kaashandelaren; K. Adema, zuiveltechnicus bij de NZVV te 's-Gravenhage; G. Ellings te Gouda, hoofdassistent RZC; Ir. H. J. Huisman te 's-Gravenhage.

De uitslag was als volgt: Ingezonden 33 stuks met 85,9 pt. Hiervan eerste soort 23 stuks is 69,7%; tweede soort 8 stuks is 24,2%; derde soort 2 stuks is 6,1%. Een grote verbetering sedert verleden jaar.

Toen was de uitslag: ingezonden 38 stuks met 82,7 punt. Hiervan 14 stuks eerste soort is 36,8%; 20 stuks tweede soort is 52,8%; 4 stuks derde soort is 10,4%.

Eerste soort hadden met 96 punten

T. van Herik te Nieuwland, winnaar van de wisselbeker; met 96 punten S. van Leeuwen te Meerkerk; 94 pt C. Boon te Nieuwland; 94 pt C. Boogert te Meerkerk; 94 pt J. C. Bassa te Lexmond; 92 pt T. van Dieren te Lexmond; 92 pt IJ. Bogaard te Meerkerk; 92 pt D. Roest te Lexmond; 91 pt J. B. Bikker te Meerkerk; 90 pt H. Reineveld te Tienhoven; 90 pt Wed. Kooy te Kedichem; 89 pt D. v. d. Heuvel te Meerkerk; 88 pt L. den Otter te Meerkerk; 88 pt J. 't Lam te Lexmond; 88 pt C. de Bruin te Leerbroek; 88 pt Wed. T. Boogert-Kars te Meerkerk; 88 pt J. Versteeg en A. Slob te Meerkerk; 87 pt G. van Delft te Lexmond; 87 pt J. Buyzert te Meerkerk; 86 pt C. van Leeuwen te Meerkerk; 86 pt A. J. Heikoop, Nieuwland; 86 pt Adr. Blok_ land te Meerkerk en 86 pt. L. van Bergeyk te Lexmond.

's Avonds 8 uur waren de meeste belangstellenden aanwezig en opende de heer C. de Bruyn deze samenkomst met een hartelijk welkom. Bij ontstentenis van burgemeester en secretaris vertegenwoordigde loco-burgemeester Willemse de gemeenteraad. Verder waren aanwezig de heer De Vries, secretaris van de *bond van Kaasproducenten*; de heer Parelberg, redacteur van „*De Zelfkazer*” en de heer W. P. de Jong te Polsbroek, assistent bij de RZC Zuid-Holland. Deze laatste gaf een overzicht van de keuring.

Hij wees op enkele fouten, welke nog werden geconstateerd, maar was zeer tevreden over de inzendingen. De gebreken betroffen het model, de smedigheid, de smaak, de gassen en de doorsnede. Spreker wees vooral op de gevaren van het niet goed schoonhouden van de melkmachine. Hij constateerde dit jaar veel losse kaas, waarschijnlijk tengevolge van uierontsteking. Na deze uiteenzetting werden vragen beantwoord en een levendige discussie ontspon zich over het plastiseren (plastificeren) van kaas.

De loco-burgemeester kreeg hierna het woord en overhandigde aan mevr. Van Herik de wisselbeker.

Na de pauze sprak de heer De Vries, secretaris van de *bond van kaasproducenten*, over: „Heeft kaasmaken op de boerderij nog zin?” Dit in verband met schaarste van arbeidskrachten. Er zit zeer zeker nog toekomst in, mits men werkt met werktuigen, die de arbeid verkorten en verlichten.

Tot slot vertoonde de heer Parelberg, redacteur van *de Zelfkazer*, nog een film van het Zuivelbureau, welke te Gouda elke donderdag vertoond wordt voor de toeristen. De heer P. van Zessen sloot deze samenkomst met de hartelijke opwekking, dat inzenders hun best doen om ook anderen voor de kaasdag te winnen.

De toekomst van de kaasbereiding op de boerderij

Ondanks de sterk toegenomen produktie van fabriekskaas, heeft de boerenkaas zich tot op de huidige dag weten te handhaven. De vraag of dit ook in de toekomst het geval zal blijven, kan o.i. positief worden beantwoord en wel om de volgende redenen, aldus ir.D. Roseboom, rijkszuivelconsulent voor Boerenkaas onlangs voor de radio.

Dankzij de toegenomen welvaart is de consument bereid voor een speciaalprodukt - en daartoe mag de boerenkaas stelling worden gerekend - een hogere prijs te betalen.

De prijs van de boerenkaas was de afgelopen jaren en wel in het bijzonder in 1965 zodanig, dat op de kaasbedrijven een aanmerkelijk hoger gezinsinkomen werd bereikt dan op de zoetleverende bedrijven. De moeilijkheden met de arbeidsvoorziening op de kaasboerderij kunnen door betere apparatuur en andere werkmethoden voor een belangrijk gedeelte worden opgelost.

De kaasmakerij op de boerderij in moderne stijl past volkomen in de hedendaagse tijd, waarin de gehuwde vrouw in het arbeidsproces is ingeschakeld teneinde een hoger gezinsinkomen te verwerven. Bovendien heeft de kaasboerin dan nog het grote voordeel, dat ze deze arbeid niet buiten doch in haar eigen gezin kan verrichten.

Pas op voor „laat-los” en „vroeg-los”

Wel zal het in de toekomst meer nog dan in het verleden noodzakelijk zijn om met eerste kwaliteit kaas aan de markt te komen. Hoewel er vele factoren zijn, die de kwaliteit van de kaas nadelig kunnen beïnvloeden, mag in dit verband ook nog wel eens gewezen worden op het gevaar van het bijvoederen in de weide - een verschijnsel dat eerder toe- dan afneemt. Door het bijvoederen wordt de kans op het optreden van „laat los” (of „tegenwerkende kazen”) belangrijk groter.

Voorals grote hoeveelheden (meer dan 1 kg per koe per dag) verstrekt worden. Als „gevaarlijkste” voedermiddelen wordt hierbij gedacht aan pulp, bostel, aardappelen, maïsmeel en melasse, of voedermiddelen die een of meer van deze produkten in belangrijke percentages bevatten, zoals b.v. sommige weide-koekjes of méstkoekjes.

Als tweede punt bij de bestrijding van „laat-los” moet gewezen worden op de noodzakelijkheid van het grondig reinigen der melkmachine. Vooral de reiniging van de vacuümleiding schiet in vele gevallen te kort. Een vuile vacuümleiding en -slang, vooral bij een niet goed sluitende terugslagklep, geeft in vele gevallen een grote kans op bakteriologische besmetting van de melk. Hierdoor kan zowel „vroeg-los” als „laat-los” optreden.

Welke toekomstmogelijkheden heeft boerenkaas ?

De produktie van boerenkaas in 1965 is in het algemeen gesproken zeer rendabel geweest. Zoals men weet wordt op de meeste boerenkaasbedrijven alleen in de zomer kaas gemaakt. De balans kan dus nu wel worden opgemaakt. Dit is nuttig, omdat het nieuwe kaas-seizoen al haast weer voor de deur staat. Aldus de heer ir. H. Dijkstra van het Landbouw-Economisch Instituut onlangs voor de microfoon. Het voorjaar begon overigens niet zo goed voor het boerenkaasbedrijf. De maand mei was regenachtig en koud en dit weertype handhaafde zich ook gedurende een groot deel van de zomer. Dit is niet bevorderlijk voor het winnen van prima melk, die voor de boerenkaas noodzakelijk is.

Goede prijzen

De prijzen waren des te beter. Op een aantal L.E.I.-bedrijven was de gemiddelde verkoopprijs f 3,38 per kg kaas. Rekening houdend met de zuiveltoeslagen en de opbrengstwaarde van de wei en de gemaakte kosten was de opbrengstprijs van de tot kaas verwerkte melk f 40,20 per 100 kg. Bij levering aan de fabriek zou dit geweest zijn f 31,75 per 100 kg. melk. Per 100 kg melk een verschil derhalve van f 8,45, dat als beloning dient voor de arbeid besteed aan het kaasmaken. Op het gemiddelde L.E.I.-bedrijf van 28 koeien is er ongeveer 55.000 kg melk verkaasd. De totale arbeidsbeloning voor het kaasmaken is dus geweest f 4648,--. Op een goed geleid bedrijf komt dit neer op ongeveer f 10,- per uur.

Ook bij het kaasmaken is de arbeidsmethode zeer belangrijk. De z.g. dagkaasmethode, die de laatste jaren steeds meer ingang vindt, maakt het mogelijk de avondmelk te koelen en de andere dag te verkazen met de morgenmelk. Dit betekent een zeer belangrijke arbeidsbesparing en maakt het mogelijk de kaaswerkzaamheden op te nemen in de normale dagelijkse werkzaamheden. Verder worden proeven genomen om de zondagmelk op maandag te verwerken. Voor nadere inlichtingen wende men zich tot de consulent voor de boerenkaasbereiding, de heer ir. D. Rozeboom, Wachtelstraat 52 te Gouda.

Kwaliteitsprodukt

Wat betreft de toekomstmogelijkheden kan er op gewezen worden, dat de huidige economische ontwikkeling leidt tot een grotere vraag naar kwaliteitsprodukten. Boerenkaas is een kwaliteitsprodukt. Bovendien is de kaasmakerij zeer goed te combineren met de varkenshouderij. Het Nederlandse varkensvlees is eveneens een kwaliteitsprodukt, waarvan de prijsontwikkeling gunstige perspectieven biedt. De kaasmakerij gecombineerd met varkenshouderij biedt dan een zeer rendabele werkgelegenheid op de weidebedrijven.

Goede toekomst

Het is niet te verwachten, dat een uitbreiding van de boerenkaasproduktie de prijs zal drukken. Vooreerst zal een zeer belangrijke uitbreiding niet gemakkelijk plaats hebben. In de tweede plaats is het aandeel van de boerenkaas in de totale E.E.G.-markt zeer klein. Deze E.E.G.-markt zal nog heel wat kunnen opnemen, voordat men van een min of meer overvoerde markt zal kunnen spreken. Het zou zelfs kunnen zijn, dat een grotere produktie aan boerenkaas gepaard gaat met een hogere prijs. De huidige kleine produktie heeft immers als nadeel, dat boerenkaas zich niet leent voor reclame-acties, doordat boerenkaas lang niet overal verkrijgbaar is. Een uitbreiding van de produktie zou een vlottere afzet dus kunnen bevorderen.

Duidelijk blijkt de voorkeur van de consument ook uit de noteringen voor de Nederlandse boerenkaas op de levensmiddelenbeurs in Keulen. Van alle Europese kaassoorten wordt de Nederlandse boerenkaas daar het hoogst genoteerd. Het zegt heel wat, als een produkt bij de Duitse consument in een goed blaadje staat. Het is alleen jammer, dat we van dit produkt zo weinig kunnen leveren.

Ir. H. Dijkstra verwacht dan ook, dat de huidige prijzen zich ook bij een uitbreiding van de produktie kunnen handhaven en dat de toekomst voor de boerenkaasproduktie goed is.

KAASKEURING NOORDELOOS



De jury aan het werk. Links de heer M. J. van Dorp te Vlijmen, rechts de heer G. Elings te Gouda, midden arbiter ir. D. Reseboom te Gouda

HOORNAAR – Voorafgaande aan de Fokveedag te Hoornaar werd de kaaskeuring gehouden. Dit betrof de volvette kaas, die op de boerderij is vervaardigd en in een speciale afdeling tentoongesteld wordt.

Voor het eerst werd deze keuring gehouden zonder de heer Joost den Hartog, die op 25 juni van dit jaar overleed. Hij was steeds een groot medewerker aan deze kaaskeuring.

Volgens de huidige voorzitter D. de Groot, in het voorwoord in de catalogus, zal het moeilijk zijn hem op waardige wijze te vervangen.

TEVREDEN

De jury bestond uit de heren M. J. van Dorp te Vlijmen en G. Eling te Gouda. Arbiter was ir. D. Roseboom te Gouda, terwijl de voormalige consulent voor Boerenkaas, Ir. A. Schrooder, ook van zijn belangstelling blijf gaf tijdens de keuring, die als vanouds plaats vond in de stal van de gebr. Bongers te Hoornaar.

De jury was bijzonder tevreden over de kwaliteit van de kaas. Hoewel de cijfers laten zien, dat de jonge kaas ten opzichte van verleden jaar beter was, blijkt ook, dat de belegen kaas iets achteruit was gegaan. In verband echter met de warme zomer is de gemiddelde kwaliteit bij andere keuringen aanmerkelijk minder dan in Hoornaar.

Dat de belegen kaas ook hier iets achteruit is gegaan, vond zijn oorzaak in het feit, dat een paar zeer slechte kazen het gemiddelde cijfer zwaar drukten. Er werden 26 jonge kazen ingezonden met gem. 88.9 punten (vorig jaar 26 st., gem. 88.5 p.).

De waardering was als volgt:

1e soort 17 st. 65.4 pct. (vorig jaar 19 st., gem. 73.1 pct.); 2e soort 9 st. 34.6 pct (v.j. 4 st. 15.4 pct.); 3e soort geen (v.j. 3 st. 11.5 pct.)

WAARDERING

Er werden 20 belegen kazen ingezonden met gem. 86.6 punten (vorig jaar 16 st.. gem. 89.4 p.).

De waardering was als volgt:

1e soort 11 st. 55 pct. (v.j. 13 st. 81.2 pct.); 2e soort 7 st. 35 pct. (v.j. 3 st. 18.8 pct.); 3e soort 2 st. 10 pct. (v.j. geen).

DE UITSLAGEN - niet over genomen

De gebroeders Van der Haven te Noordeloos wonnen wegens het hoogste aantal door hen veroverde punten de wisselbeker.

Minder goede kaas op Meerkerkse kaasdag

MEERKERK De kaasdagcommissie Meerkerk en Omstreken organiseerde donderdag de jaarlijkse kaaskeuring en voorlichtingsavond in de zaal van *hotel Brughuis* in Meerkerk.

De keurmeesters J. van Rhijn en G. Elings uit Gouda onderwierpen de boerenkazen aan kritisch onderzoek. Op de punten waarbij de heren van mening verschilden was er de heer ir. D. Rozeboom uit Gouda, die als algemeen arbiter fungeerde.

De keuring stond onder toezicht van de dames mevr. Boon uit Nieuwland en mevr. Brakel te Meerkerk.

De kwaliteit van de kazen was dit jaar minder dan vorig jaar.

In 1967 kwam men bij de jonge kaas tot een gemiddelde puntenwaardering van 89,7. Dit jaar reikte men niet verder 88,3.

Het verschil bij de belegen kaas was zelfs nog groter. In 1967 werd een gemiddelde genoteerd van 87,6. Nu kwam men niet verder dan 82,9.

De waardering van de dertien jonge kazen, eerste soort, was als volgt: 1. L. de Groot Nieuwlans 97, 2 O. Bikker Schoonrewoerd 96, 3 B. Kok Meerkerk 95, 4 A. J. Zondag Arkel 95, 5 C. Kroes Herwijnen 93, 6 G. Brakel Meerkerk 93, 7 Ding. v. d. Heuvel Meerkerk 93, 8 J. Bikker Meerkerk 93, 9 C. Boon Nieuwland 92, 10 C. de Leeuw Lexmond 91, 11 T. den Besten Hei- en Boeicop 87, 12 V. Bogaard Meerkerk 87, 13 T. van Zessen Lexmond 86 punten.

Eerste soort belegen kaas: 1 L. C. Bikker Schoonrewoerd 94, 2 Y. Boogaard Meerkerk 93, 3 J. Bikker Meerkerk 92, 4 A. J. Zondag Arkel 91, 5 W. C. de Leeuw Lexmond 90, 6 C. Boon Nieuwland 89,

Ir. Rozeboom besprak 's avonds de bereiding van de boerekazen. De heer Elinge stond stil bij de melkgebreken en de bezwaren, verbonden aan het gebruik van versneden compensator en de gevolgen daarvan. Hij bepaalde zijn gehoor ook bij het gebruik van een dagkaasinstallatie. Burgemeester A. Berends reikte de eerste prijzen uit.

De heer De Vries, secretaris van de *bond van kaasproducenten* belichtte de toekomst van de boerenkaas. Hij was optimistisch gestemd, mits ervoor gezorgd wordt dat er een ruim aanbod blijft.

De heer Parelberg, redacteur van *De Zelfkazer*, vertoonde tot slot een film. De bijeenkomst stond onder leiding van voorzitter C. de Bruijn uit Leerbroek.

BELANGRIJKE ONDERSCHIEDING

Kaashandelaar W. Schep wint de gouden kaasboor

MEERKERK - Zeer verrast was de heer W. P. Schep in Meerkerk toen hij vrijdagmiddag door niemand minder dan tv-presentator Willem Duys in het stadhuis van Bodegraven naar voren werd geroepen. Op dat moment drong het tot de Meerkerkse kaashandelaar door dat hij winnaar was geworden van de gouden kaasboer, een kostbaar baar kleinood dat vooral in de kaasbranche veel waarde heeft.⁶

De heer Schep (28) behoorde dit jaar voor de vierde maal tot de deelnemers aan het Nederlands Nationaal Kaaskeurconкурс. Aan het concurs namen 170 Nederlanders, 42 Engelse importeurs en 22 Belgische kaashandelaren deel.

Evenals alle andere deelnemers moest de heer Schep eerder vorige week tien verschillende boorsels beoordelen. De pijpjes kaas die hem werden opgediend moest hij proeven, bekijken, etc. In de eerste plaats moest hij vaststellen welke soorten ter keuring werden voorgelegd. Nadat de soort was vastgesteld eiste de vragenlijst ook het noemen van de ouderdom van het Hollandse zuivelprodukt.

Verder was het ook voorwaarde dat de deelnemer zijn mening gaf over de geur en smaak van de kaas.

De heer Schep kreeg dinsdag een telegram met de volgende inhoud: „Keuring buitenlanders voorbehouden lijkt uw aanwezigheid bij prijsuitreiking op 3 oktober in Bodegraven gewenst. Wil bij aankomst contact opnemen.”

NERVEUS

De heer Schep over dat telegram: „Ik dacht toen ik het kreeg dat ik naar Bodegraven zou moeten komen om een of andere troostprijs in ontvangst te nemen. Toen ik er was werd ik wel een beetje nerveus, vooral toen het aantal mensen steeds kleiner begon te worden waaruit de eerste prijswinnaar moest voortkomen.”

Kaashandelaar Schep vond het een geweldig ogenblik toen Willem Duys hem de keten omhing. Hij kreeg namelijk een kopie van de ambtsketen van de burgemeester van Bodegraven. Aan de keten hing een gouden kaasboor. Deze boor fungeert als wisselprijs. Een kleinere uitgave van de boor blijft definitief in het bezit van de winnaar. De winnaar van het kaaskeurconкурс behaalde 241 punten en, dat is een goede prestatie wanneer men weet dat er een maximumaantal van 250 te behalen is.

DERDE GENERATIE

Een leuke bijkomstigheid was dat de zoon van een Belgische afnemer van de firma Schep zich plaatste als de beste buitenlandse deelnemer van het concurs.



● De heer W. Schep, winnaar van de gouden kaasboor, als deelnemer aan het Nederlands Kaaskeurconкурс.

⁶ Kaashandel Schep, sinds 1881, zou enige jaren later Meerkerk verlaten en verder gaan in Leerbroek

De heer Schep vertegenwoordigt de derde generatie van de familie, die in Meerkerk een kaashandel drijft. Het bedrijf exporteert kaas naar België, Amerika, Nederlandse Antillen en vele andere landen.

De prijsuitreiking in Bodegraven werd o.a. bijgewoond door de heer N. v.d. Brugge uit Gorinchem, lid van Gedeputeerde Staten van deze provincie.

Het gemeentebestuur van Meerkerk toonde haar belangstelling voor de prestatie van de heer Schep door het sturen van een leuke attentie.

Extra aandacht voor boerenkaas op fokveedag

GORINCHEM - De landbouw in de Alblasserwaard en Vijfheerenlanden is sterk overwegend rundveehouderij. Ongeveer 90 procent van het boereninkomen komt rechtstreeks van de koeien, hetzij in de vorm van melk, hetzij in de vorm van vlees.

Het verband Alblasserwaard/Vijfheerenlanden en rundvee is dus wel heel duidelijk en de *Centrale fokveedag* is eigenlijk de enige gelegenheid voor dit gebied om collectief te tonen wat de veehouderij heeft te bieden.

We moeten de betekenis van dit jaarlijks gebeuren niet onderschatten. De rundveehouderij in dit gebied vertegenwoordigt een hoeveelheid van \pm 180 miljoen kg melk en \pm 10 miljoen kg vlees per jaar.

Tegenover deze opbrengsten aan veehouderijproducten staan de kosten van arbeid, mechanisatie, veevoer, grond en gebouwen, bemesting en overige kosten, als dekgelden, melkcontrole, organisatie, rente kapitaal etc. etc.

De ruimte tussen opbrengsten enerzijds en kosten anderzijds is al vele jaren zo krap, dat vele veehouders er mee ophouden en dat anderen trachten door rationalisatie het hoofd boven water te houden. Er is dus een voortdurende strijd om de opbrengsten te verhogen en de kosten veel mogelijk te drukken.

In deze strijd speelt ook de boerenkaas een rol.

Vershil

Wat is het verschil tussen boerenkaas en fabriekskaas? Voor het maken van de diverse soorten fabriekskaas moet de mengmelk van een groot aantal leveranciers vooraf worden gepasteuriseerd.

De melk op de boerderij waarvan volvette boerenkaas wordt gemaakt wordt niet gepasteuriseerd. Dit betekent, dat aan de hygiëne en het vakmanschap de hoogste eisen worden gesteld op straffe van een minder goede kaas als gevolg van de werking van verkeerde bacteriën.

Ofschoon men er dus op de zuivelfabrieken in slaagt met zeer goede vakmensen uit gepasteuriseerde de melk een heel goede kaas te maken, blijkt toch een deel van het publiek de voorkeur te geven aan de uit volle melk gemaakte boerenkaas en gezien het prijsverschil is men ook bereid daarvoor te betalen. Dit prijsverschil is zelfs van dien aard, dat de animo voor het zelfkazen weer toeneemt. Vooral op de wat grotere bedrijven, waar de aanschaf van een moderne dure installatie verantwoord en de benodigde arbeid beschikbaar is. Hoewel de boerin behulpzaam kan zijn, moeten we in deze tijd het zelfkazen zien als mannenwerk.

Zelfkazers

De Alblasserwaard/Vijfheerenlanden is van oudsher een gebied van zelfkazers. Men kent de problematiek en veelal is het vakmanschap nog aanwezig. Bovendien worden regelmatig cursussen in het zelfkazen gegeven.

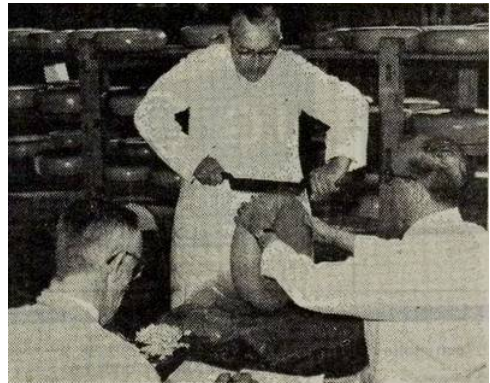
Ook het verband tussen **Rundvee** en **Boerenkaas** is dus wel duidelijk. Tegelijk met de tentoonstelling van rundvee werd e- steeds in Hoornaar een kaasdag gehouden. Thans krijgt deze kaasdag meer het karakter van een tentoonstelling-propagandaday voor onze boerenkaas. Het aantal inzenders is dit jaar groot en deze kaasmanifestatie heeft een tweeledig doel n.l.:

1. De ondernemers-veehouders te attenderen op de moderne installatie's en technieken en hen tot nadenken te stemmen of wellicht ook voor hen deze vorm van valorisatie van de melk kan bijdragen tot verhoging van het inkomen.
2. Het publiek kennis te doen maken met onze volprezen boerenkaas. Zeer velen weten niet meer wat boerenkaas is omdat in de meeste zaken het produkt niet meer wordt aangeboden. Tevens hen de gelegenheid te geven in kleine of grotere hoeveelheden deze boerenkaas te kopen. Daarvoor is in de Afd. Boerenkaas een verkoopstand ingericht en is er ook een stand van het *Nederlands Zuivel Bureau* waar aandacht wordt besteedt aan div. Kaasgerechten.



Aandacht voor boerenkaas op Hoornaarse Fokdagen

ALBLASSERWAARD - Nederland is van oudsher een kaasproducerend- en een kaasetend land. Werd in het verleden alleen kaas gemaakt op de bedrijven waar de melk werd gewonnen, in de laatste honderd jaar is de produktie van kaas voor $\pm 98\%$ verlegd naar de zuivelfabriek en wordt nog $\pm 2\%$, op de boerderij gemaakt. Deze 2% be- loopt echter nog altijd zo'n 6 à 7 miljoen kg per jaar.



Een kaaskeuring in beeld. Eerst wordt de kaas in stukken gesneden, daarna wordt het zuiverprodukt aan alle kanten bekeken en geproefd.

Het grootste deel daarvan wordt in ons eigen land geconsumeerd. Het kwantum is ook feitelijk te klein om buitenlandse markten doorlopend te voorzien. En als men niet constant kan leveren, gaat een markt gauw weer verloren. De fabriekskaas wordt in grote tot zeer grote eenheden geproduceerd. De kwaliteit is goed en gelijkmatig. Door het gebruik van mengmelk van vele bedrijven, het standaardiseren en pasteuriseren wordt deze gelijkmatigheid of uniformiteit bevorderd.

SMAKEN

Doch zoals bekend: „smaken verschillen” en dit geldt ook voor kaas. De consument zoekt dan ook naar meer smaakvariaties. De markt tracht hierin te voorzien door het aanbod van velerlei soorten buitenlandse kaas, vooral dessertkaas. Deze kaas is zeer prijzig, maar men heeft het er blijkbaar voor over. Boerenkaas of „goudse boerenkaas” is een produkt dat bereid wordt uit verse, rauwe, dus niet gestandariseerde of gepasteuriseerde melk, hierdoor komen veel meer smaakvariatie's naar voren. Omdat de bereiding handwerk en tevens vakwerk is, met van bedrijf tot bedrijf kleine verschillen, ontstaan deze smaaknuanceringen. In feit kan elk kaasmaal een produkt opleveren met een iets andere smaak. Vandaar ook dat fijne proevers een goede boerenkaas blijvend waarderen. Dit vakwerk betekent, dat zeer zorgvuldig en zeer hygiënisch te werk moet worden gegaan. Zowel bij de melkwinning als de bereiding.

De bereiding is nog overwegend vrouwenwerk, meestal vrouwen, die er van jongsaf mee opgegroeid zijn. Meer en meer wordt dit werk, vooral op de grotere bedrijven, over genomen door mannen. Het werk en vooral ook de zorg moet niet worden onderschat. De prijs van boerenkaas ligt in het algemeen hoger dan de prijs van fabriekskaas, maar beduidend lager dan de buitenlandse kaassoorten. In Zuid-Holland en ook in de Alblasserwaard en Vijherenlanden wordt nog vrij veel boerenkaas gemaakt. Elders in het land maar zeer sporadisch.

Op de traditionele fokveedag te Hoornaar heeft men daar door het houden van een kaastentoonstelling reeds vele jaren getracht de belangstelling levend te houden van de echte Goudse boerenkaas.

Ook op de fokveedag van 12 oktober zullen de resultaten van het zelfkazen van een 40-tal boerinnen en boeren worden getoond in de kaastent op het fokveedagterrein. De kazen, die de dag vóór de tentoonstelling zijn gekeurd, liggen dan met een beoordelingskaart van de jury ter bezichtiging. Deze jaarlijkse tentoonstelling heeft een tweedelig doel. Niet alleen ter stimulering van de hoogst mogelijke kwaliteit, maar ook om de consument meer bekend te maken met dit

speciaalprodukt. Naar ons werd medegedeeld zal het publiek weer in de gelegenheid worden gesteld een kaas of een deel daarvan te kopen, terwijl in doosjes van 100 gram blokjes kaas beschikbaar zijn voor directe consumptie. Een bezoek aan de kaastentoonstelling lijkt ons dus allerszins de moeite waard.

Van Genderen over zijn beroep als kruidenkaasmaker „Je staat er mee op en je gaat er mee naar bed”

HOOGBLOKLAND - „Je staat er mee op en je gaat er mee naar bed”. Met die uitspraak maakt kruidenkaasmaker W. van Genderen uit Hoogblokland duidelijk, hoe hij in zijn beroep opgaat. In een gedeelte van zijn boerderij aan de Groeneweg produceert hij per dag met de hand negen à tien kazen. Het natuurlijke element zoveel mogelijk in stand houden is volgens Van Genderen één van de oorzaken, waarom handelaren uit Bodegraven helemaal naar hem toekomen om kaas in te kopen.



Een kijkje in de opslagruimte.

„Ik begrijp niet wat mensen allemaal bezielen om alsmaar kunstmatige produkten bij van alles en nog wat te gebruiken. De natuur biedt toch van zoveel goeds’. Met die woorden begint de agrariër het gesprek, terwijl hij het apparaat in werking stelt, dat de wrongel moet maken. Die wrongel wordt uiteindelijk de kaas. „Ja”, gaat Van Genderen verder, „ik ben ervan overtuigd, dat de goede smaak van mijn produkt het gevolg is van zo min mogelijk kunstmest gebruiken op mijn landerijen. Door het vele gebruik van dat spul gaat de kwaliteit van de melk omlaag, wat natuurlijk ook de smaak van de kaas aantast”.

De Hoogbloklander is zeven jaar geleden begonnen met het ambacht.

De start is eigenlijk uit nood geboren. „In die tijd kwam de ruilverkaveling van de grond. Ik heb toen ook een schuur laten bouwen. Naast het koeien melken had ik nog een andere inkomstenbron nodig om alles financieel rond te krijgen. Aanvankelijk dacht ik aan het houden van varkens, maar dat liep eigenlijk terug. Zodoende kwam ik door een tip van iemand op het idee om kaas te gaan maken. Eerst produceerde ik gewone blanke kaas, maar zo’n drie jaar geleden startte ik met de kruidenprodukten”.

De eigenhandige zuivelproducent verkoopt alleen aan vaste afnemers. De belangrijkste is een handelaar uit Bodegraven, die de tussenpersoon vormt voor Albert Heyn. Op advies van de Bodegraver is Van Genderen met de kruidenactiviteiten begonnen, een bijzonder geslaagde bezig-

heid. De kaasmaker is dan ook zeer gemotiveerd en opgewekt bezig. „Ik sta er voor 100% achter wat ik doe. De afzet is goed. De blanke kaas vindt veel moeilijker zijn weg op de markt. Ik verdien een goede boterham”, zo verklaart hij zijn werklust. Niet alleen het vervaardigen van de kaas is, zoals de handfabrikant veronderstelt, een plezierige bezigheid, maar ook het toezien vormt leuk vertier.

Grondstof⁷

De grondstof voor kaas is melk en stremsel. Die twee produkten worden samen zeven à acht minuten rondgedraaid of gesneden in een ton van 1.025 liter door middel van drie grote messen. De melk wordt dan gescheiden in wei en wrongel. Stremsel is overigens een zure room, die voortkomt uit magere melk ingespoten met een zuurbacterie, die Van Genderen zelf in de vrieskast bewaart. Bij ontdoeien treedt de bacterie in werking en vormt de zure room. De zuurbacterie is nodig om een microscopisch klein dier binnen de kaas te doden, dat anders de smaak aan zou tasten. Vervolgens krijgt het geheel vijf minuten rust, zodat de wrongel naar beneden zakt en de wei omhoog komt. Dat laatste wordt dan afgetapt, totdat de wrongel te zien is. De kaasmaker brengt daarna het overgeblevene al roerend met water op de temperatuur van 35,5 graden. „Dat is de ideale graadstand voor het toevoegen voor de kruiden. Ik kan niet precies zeggen waarom”, vertelt Van Genderen met de waterslang in de hand. „Ik denk, dat je het gewoon moet aanvoelen”.

Brandnetels

Mevrouw Van Genderen maakt de kruiden waarvan brandnetels het belangrijkste bestanddeel vormen, klaar. Een grote pan, geurend naar groentesoep, wordt toegevoegd aan de ‚pap’ in de ton. „Ja moet je weten”, lacht de kaasboer, „boeren, die al 25 jaar kaas maken, zullen zeker niet overstappen op kruidenproducties, omdat het een rommelig aanzicht geeft”. Na de kruidentoevoeging moet het geheel 20 minuten rijpen. Iets dat uitstekend kan tijdens de koffiepauze. De wrongel wordt met behulp van een soort schepnet in een vorm gestopt, die onder een perser komt te staan, waardoor de laatste wei eruit gedrukt wordt.

Pekelbad

Alle kazen krijgen een merkteken - echte boerenkaas - opgeplakt. De behandeling vervolgt de volgende dag met een pekelpad, waarin alle voortbrengselen van 12 kilo, vier dagen moeten liggen. Van Genderen maakt ook wel kazen van 6 kilo, die de helft van de genoemde tijd in het bad staan. Tot slot worden alle stukken voorzien van een plastic laag. „Wat mij betreft zou die laag er ook niet om komen, maar ja het is noodzakelijk tegen schimmel”, aldus de natuurliefhebber.

In de kaasmakerij zijn vier pekelpaden aanwezig, zodat precies een roulatie toegepast kan worden. Het vertrek, waarin die baden zich bevinden, is ook de opslagplaats voor het eindprodukt.

De kaasvoorlichting - een officiële instantie - is niet zo ingenomen met de manier van kaasmaken van de Hoogblokländer. „Ik trek me daar niets van aan. De afnemers vinden, dat ik een goed

7 Het hier gebruikte stremsel is niet het eerder gebruikte ‘leb-stremsel’, gemaakt van de lebmaag van kalveren, waarin het leb-enzym de eiwitsplitsing veroorzaakt. v. Genderen gebruikt hier *stremsel* wat enzymen afkomstig van bacteriën bevat – let wel we hebben het hier over 1984. In een eerder verhaal - NGeO 1982-12-29 - gebruikt hij wel stremsel en zuursel (ZHN.)

Toevoeging

via www-vegetariers.nl/voeding/veelgestelde_vragen/welke_kazen_zijn_vegetarisch.aspx

Het volgende: Voor het stremmen van de melk wordt het enzym chymosine gebruikt. Dit is de werkende stof en er is een zeer kleine hoeveelheid nodig (ongeveer 15 ml per 100 liter melk, dus 0,015%).

Traditioneel wordt chymosine uit de lebmaag van kalveren verkregen en dat wordt dierlijk stremsel genoemd.

Vegetarisch stremsel kan plantaardig (een plantenextract) of microbieel (micro-organismen die chymosine produceren) zijn. Dit wordt voor vegetarische en biologische kaas gebruikt.

produkt lever. Als zij er iets van zouden zeggen, paste ik wellicht de produktie aan, maar nu niet”.

Winter

Kruidenkaas heeft in de winter zijn grootste aftrek. Met name omdat het veel bij de borrel genuttigd wordt. „Toch”, vertelt de producent, „is er dit jaar een kentering in gekomen. Ik kan het deze zomer niet aangemaakt krijgen. Wellicht dat dat komt door het slechte weer”. De produktie van de Hoogbloklandse kaasboer bedraagt ongeveer 35 ton per jaar. „Er zijn nog vijftien boeren, die net zo groot zijn dan ik”, zo zegt hij. De totale thuiskruidenkaasproduktie in Nederland is 450 à 500 ton.

Drie markten vormen het centrale punt voor de kaashandel, te weten Gouda, Woerden en Bodegraven. Van Genderen bezoekt af en toe de Goudse markt. „Naar aanleiding van die markt, stel ik ook mijn prijs vast”, aldus de zuivelproducent.

Hij en zijn vrouw hebben ook nog een zogenaamde kaascursus gevolgd, waarover hij zegt: „Ach het is wel leuk om zoiets meegemaakt te hebben, maar het echte kaasmaken leer je toch alleen maar in de praktijk”.

Bezoekers na afspraak welkom in kaasmakerij **„Het is een traditie die van moeder op dochter wordt doorgegeven”**

door Albert Folkerts

NIEUWLAND - Wie een bezoekje wil brengen aan 'De Kastanjehoeve' in Nieuwland hoeft nooit lang te zoeken. De vier enorme kastanjabomen voor de boerderij aan de Breezijde 29 wijzen de weg. Het oude ambacht van de kaasmakerij wordt er nog steeds uitgeoefend.

"Het is bij ons een traditie die al een aantal generaties van moeder op dochter wordt doorgegeven", zegt de druk bezige Heiltje van der Hee. Ik tref haar in de melkstal bezig met de laatste handelingen om de dieren van het 'witte goud' te bevrijden. "Mijn ouders zijn dit bedrijf al in 1939 begonnen en we zijn eigenlijk al die tijd een melkveebedrijf met eigen kaasmakerij geweest. Oorspronkelijk komt mijn familie uit de Alblasserwaard en daar hebben mijn grootouders ook een kaasboerderij. Ik weet nog wel dat mijn oma samen met haar zuster kaas maakte met een grote vierbooms kaaspers. Daarvoor was de melk nodig van twee hoeven. Tegenwoordig maak ik alleen al meer kaas dan die twee samen".

Het zal de gemiddelde bezoeker van het 'Groene Hart van Holland' niet ontgaan zijn. De oude kaaspers van moeder, uit 1939, staat als antiek te pronk. Die van oma is helaas verkocht.

Modernisering

De laatste decennia heeft de zuivelsector een ingrijpende modernisering doorgemaakt. Moderne loopstallen, geavanceerde melkmachines, voerautomaten, alles computergestuurd. De veehouder die met een melkkrukje zijn beesten melkt is een romantisch plaatje uit het verleden geworden, goed voor de tv-reclame. „Het kan ook niet anders”, aldus de zesenvijftigjarige boerin, "wij hebben zo'n tachtig koeien in ons bedrijf, die kun je niet meer met de hand melken". Zij verontschuldigt zich voor de afwezigheid van haar man Marius: "We zitten midden in de hooibouw. Het gras moet worden ingekuuld en als het even wil gaan we ook een deel in de vorm van hooi opslaan. Dat laatste is bijvoorbeeld bestemd voor de zieke koeien, want we moeten zorgen voor een goede conditie van ons vee". Dat is ook wel te zien ook, want ze gaat haast het moederlijke zorg om met twee dieren die ieder een poot geblesseerd hebben. De beesten zijn perfect gehuisvest, krijgen via de voerautomaat uitstekend ruwvoer (gras en snijmais) en uitgewogen krachtvoer. Hoogproducerende koeien zijn topatletes en daarom krijgen ze de beste voorzieningen.

Doorloopstal

Heiltje legt in het kort uit hoe de melk van de koe zijn weg vindt door het bedrijf. Met behulp van de melkmachine in de doorloopstal worden de dieren gemolken, als het melkglas vol is, stroomt de melk via een leiding naar de koeltank. Van daar gaat het via een leiding naar roestvrijstalen vaten voor de boter- en kaasbereiding. Hoe dat precies in zijn werk gaat laat ze zien aan iedere bezoeker met een gewillig oor. "Uiteindelijk worden de kazen na het pekelpad gerijpt en door mijn man naar de Goudse kaasmarkt, een coöperatieve handelsvereniging, gebracht of hier aan huis verkocht. Wij maken, voor alle duidelijkheid, 48+ Goudse boerenkaas van verse koemelk, ook wel rauwmelkse kaas genoemd omdat wij de melk niet eerst pasteuriseren zoals in de fabriek. De kaas heeft dardoor een andere eigen smaak".

Boerenleven

Heiltje wil ook wel wat kwijt over het boerenleven vandaag de dag. "Vroeger werd de boer moe van het lichamelijke werk en tegenwoordig van alle administratie en de voorschriften waaraan je moet voldoen".

Zo te zien is een moderne veehouder meer een manager geworden dan dat hij met klompen aan tussen de grazende koeien door over de groene weiden kan lopen. Naast een gedegen opleiding aan de LAS en de MAS in Gorinchem is tegenwoordig ook een computeropleiding vereist om de pc te bedienen. Voor van alles en nog wat bestaan quota. Heiltje noemt ondermeer een consumentenquotum voor haar winkeltje en een fabrieksquotum voor de leveranties aan Gouda.

Verder moet er een mineralen- en mestboekhouding worden bijgehouden en wanneer een dier doodgaat moet het destructiebedrijf worden gewaarschuwd. Zieke dieren worden gescheiden gehouden in een aparte ziekenboeg op de boerderij. Hun melk wordt niet of apart na keuring verwerkt vanwege de antibiotica die ze krijgen. Net als vele andere veehouders in de streek is de familie Van der Hee niet onverdeeld tevreden met de jongste verplichting om een gierinjectiesysteem te gebruiken bij het uitrijden over het land. "We kunnen nu jonge vogels en haasjes niet meer ontwijken omdat er meerdere messen tegelijk door het grasdek snijden. De Natuur en Vogelwacht, waarvan we lid zijn, heeft er ook nog geen pasklare oplossing voor".

Wrongel

Wat de beste tijd van is om een afspraak te maken voor een bezoek aan haar boerderij te bezoeken is, hangt af van de werkzaamheden waarvoor men belangstelling heeft. Zo omstreeks elf uur 's morgens wordt de wrongel in de kaasvormen gedaan, dat is wel het aanschouwelijkste, naast het melken twee keer per dag. Voor wie dat laatste wil meemaken zijn klompen of laarzen geen overbodige luxe, de kaasmakerij kan altijd worden bezocht. "Maar we werken wel op afspraak. Heel veel mensen komen meer dan eens en we hebben er zelfs een paar kennissen aan overgehouden uit Vlaardingen en Utrecht. Het zuivelwinkeltje is vier dagen per week open van 10.00 tot 16.00 uur. Woensdag en zondag zijn we gesloten". Een telefonische afspraak voor een bezoekje kan worden gemaakt via 01831-xxxxx.

Onlangs is een nieuwe versie uitgekomen van de brochure 'Zuiveltoerisme in Nederland'. Naast 'de Kastanjehoeve' staan hierin adressen van nog 87 andere kaasboerderijen, 35 musea, vijf kaasmarkten en tientallen waaggebouwen en monumenten. Het boekje kan worden aangevraagd bij het Nederlands Zuivelbureau, Postbus 30, 2280 AA Rijswijk, telefoon 070-xxxxxx.

Gorinchem, de grootste kaasmarkt van Holland van 1852 tot 1956

Boeren aan de slag als zelfkazers

Gorcum, en hoe het was.

Aart Bijl⁸

GORINCHEM - Dat Gorinchem ooit de grootste kaasmarkt van Nederland bezat, is vast bij weinig mensen bekend. Deze gloriejaren duurden echter niet lang. Andere steden, als Delft en Gouda namen al snel de positie over.

In de Vijfheerenlanden nam, evenals elders na het midden van de 19de eeuw het belang van de hennepenteelt af. De opkomst van de stoomvaart ten koste van de zeilvaart was hier schuldig aan. De vraag naar zeildoek, netten en touwen verminderde zienderogen. Het gevolg was dat het hennepweidebedrijf steeds meer plaats ging maken voor de zogenaamde zelfkazers.

Dat de meeste boeren zelf kaas en boter maakten viel onder andere op te maken uit de diverse erfhuisverkopingen. Regelmatig was daarbij sprake van kaaspersen, kaasvaten, karn, tonnen, tobben, jukken, emmers, melkkannen enzovoorts. Niet alle melk werd zelf verwerkt, er werd ook melk verkocht aan boterfabrieken. Zo werd in 1890 bij Meerkerkse landhouders de melk voor zes cent per liter opgekocht en in vaatjes met de Culemborgse boot naar een Rotterdamse boterfabriek gezonden. De kaas die in de Vijfheerenlanden werd geproduceerd was zoetemelkse Goudse kaas, ook wel Stolkse kaas genoemd.

Hoofdmarkt

Gorinchem bezat midden 19de eeuw een kleine botermarkt maar een zeer belangrijke kaasmarkt. Het was dan ook niet verwonderlijk dat in Gorinchem in 1952 een nieuwe karnmolen naar Amerikaans model werd vervaardigd. De proefnemingen waren succesvol. Met deze karnmolen kon 100 tot 150 karn tegelijk worden gekarnd.

In de periode 1852- 1956 was de kaasmarkt in Gorinchem zelfs met afstand de grootste van Holland. In 1857 was het evenwel gedaan met de eerste plaats. Met 3.520.017 kilo kwam het op de derde plaats achter respectievelijk Delft en Gouda. De Gorinchemse boter- en kaasmarkt ging snel achteruit en behoorde rond 1875 tot de kleinste van de 36 hoofdmarkten van deze producten.

Vanuit de meeste plaatsen in het Land van Arkel voeren regelmatig marktschuiten met zuivelproducten zoals boter en kaas op Gorinchem. De prijzen lagen in de periode 1865-1910 gemiddeld tussen de f 1.- en f 1.40 voor een kilo boter en f 0.35 en f 0.60 voor een kilo kaas. Tijdens de landbouwcrisis in de jaren tachtig, daalden de prijzen voor boter en kaas enigszins beneden deze niveaus maar herstelden zich daarna.

Het grootste deel van de boter en kaas werd echter niet op de markt gebracht, maar bij veehouders opgekocht. Ik boeren ging het niet altijd voor de wind. Zij hadden naast wateroverlast ook regelmatig te kampen met veepest. Beginjaren zeventig van de 19de eeuw kregen de boeren bo-

⁸ Aart Bijl (53 jaar en woonachtig in Gorinchem) is docenten historicus. Hij heeft voor de Gorcumse Courant een reeks verhalen geschreven. Dit is het eerste deel van de serie. Het gaat over de kaasmarkt in Gorinchem.

vendien te maken met tongblaar en klauwzeer onder de koeien. Hoewel weinig dieren waren bezweken, werd de kaasmakerij er door belemmerd. de kaasprijs was in oktober 1872 dan ook al opgelopen tot *f*0.80 per kilogram. Veel boter en kaas werden verhandeld op de Gorinchemse markt. Hierbij werd een deel van deze producten gewegen aan de gemeentewaag.

Terugval

De boterprijzen schommelde op de Gorinchemse markt in maart 1896 tussen de vijftig en zestig cent per pond. Aan het einde van de 19de eeuw was er tevens sprake van kaasmarkten en kaaspakhuizen in Meerkerk en Leerdam. Op dat moment was de Meerkerkse kaasmarkt Gorinchem in belang reeds voorbij gestoken. In juli 1898 lagen de prijzen in de Alblasserwaard en Vijfheerenlanden voor kaas tussen de *f*0,36 en *f*0,41 per kilo, voor grasboter *f*1,10 en voor weiboter *f*0,90 per kolo.

De snelle terugval in de aanvoer van kaas op de Gorinchemse markt na 1856 was zeer opmerkelijk en valt niet eenvoudig te verklaren. De overige kaasmarkten zoals Delft en Gouda namen de plaats van Gorinchem over. Deze steden lagen wel centraler in de kaasproducerende gebieden en ook de handelaren die de kaas bij de veehouders opkochten brachten hun waren op de markt waar ze het meeste voordeel verwachtten.

Of dat de redenen waren voor de achteruitgang van de Gorkumse kaasmarkt is niet zeker en verdient nader onderzoek. In ieder geval bleef de aanvoer van boter op de Gorinchemse markt tot 1875 vrijwel onveranderd

In de periode dat de Gorinchemse kaasmarkt aan belang inboette, nam de aanvoer van tarwe, haver, rogge en suikerbieten in Gorinchem snel toe. Voor deze markt was aan de Havendijk in 1853 de Korenbeurs gebouwd.

Kaasmarkt Meerkerk

1e markt 3 mei 1889		1e kwaliteit per 50 kg	2e kwaliteit per 50 kg.	Niet bekend per 50 kg.	Boter ½ kg
1889-05-24	79 partijen	18,- á 19,-	16,- á 18,-		
1890-06-05	94 partijen			24,- á 2,50	
1891-05-29	46 partijen	23,- á 25,50	19 á 22,-		
1892-06-03	81 vrachten	24,- tot 26,-	21,- tot 23,-		
1893-06-09	74 vrachten	20,- tot 28,50	20,- tot 24,-		
1894-06-08	92 vrachten	22,50 tot 25,-	19,50 tot 22,-		
1895-05-31	94 vrachten	20,- tot 22,50	17,- tot 19,-		
1896-06-26	47 vrachten	20,- tot 22,50	17,50 tot 19,50		
1897-06-11	32 partijen	21,- á 23,-	17,- á 19,-		
1898-06-03	38 vrachten	19,- á 21,-	17,- á 18,50		
1899-06-09	48 vrachten	22,- tot 24,-	19,- tot 21,-		
1900-08-17	103 vrachten	26,50 tot 28,50	23,50 tot 25,50	Zware tot f. 29,-	
1901-06-20	55 vrachten	22,50 á 23,50	19,- á 21-		
1902-06-06	85 vrachten	25,- á 27,-	22,- á 24,-		
1903-09-27	65 vrachten	24,- á 25,-	21,- á 23,-		
1904-06-03	70 vrachten	25,- tot 26,-	22,- tot 24,-		
1905-06-09	90 vrachten	23,- tot 24,50	20,- tot 22,-		
1906-06-08	115 vrachten	26,- tot 28,-	24,- tot 25,-	zware tot f. 30	
1907-06-14	108 vrachten	25,- tot 26,50	23,- tot 24,-		50 á 60 ct
1908-06-19	120 vrachten	22,- tot 24,-	20,- tot 21,-	Zware tot f 27,-	55 á 65 ct
1909-07-16	125 vrachten	29,- á 30,-	26,- á 28,-	Zware 33 tot 36	60 á 70 ct
1910-06-20	110 partijen	28,- á 30,-	25,- á 27,-		Oudewater 1)
1911-06-06	84 partijen	27,- á 30,-	24,- á 26,-		Oudewater 2)
1912-06-17	95 part. 4880	31,50 á 33,50	29,- á 30,50	Gestempeld f 33,-	Oudewater 3)
1913-06-20	128 vrachten	29,- á 31,-	26,- á 28,-		65 ct / weib.60
1914-06-19	139 vrachten	30,- á 32,-	27,- á 29,-	Zware tot 34	65 ct / weib.60
1915-06-18	118 vrachten	43,- á 47,-	40,- á 42,-	Zware tot 48	75 ct / weib.70
1916-06-16	136 vrachten	54,- á 56,-	50,- á 53,-	Zware tot 57	75 ct / weib.70
1917-06-01	154 vrachten	68,- á 70,-	64,- á 66,-	Zware tot 70,50	90 ct / weib.80 4)
1918-06-28	80 vrachten	65,- á 66,50	63,-	Zware tot 70,50	160 ct ½ kg !
1919-05-30	218 vrachten	68,- á 70,-	66,- á 67,-	Zware tot 71,-	150 ct ½ kg !
1920-06-18	112 vrachten	69,- á 72,-	65,- á 69,-		125 ct ½ kg !
1921-06-03	112 vrachten	70,- á 74,-	60,- á 65,-		120 ct ½ kg !
1922-06-09	90 vrachten	29,- á 32,-	24,- á 27,-		105 ct ½ kg !
1923-06-15	160 vrachten	44,- á 48,-	40,- á 43,-		95 ct ½ kg !
1924-06-06	83 vrachten	40,- á 45,-	34,- á 39,-		110 ct ½ kg !

1925-06-19	134 vrachten	54,- á 60,-	48,- á 53,-		117½ ct ½ kg !
1926-06-11	143 vrachten	46,- á 51,-	40,- á 45,-		135 ct ½ kg !
1927-06-04 5)	106 partijen	38,- á 44,-	36,- á 38,-	Ongest. 32 á 38	Grootammers 5)
1928-06-30 6)	59 partijen	48,- á 51,-	43,- á 46,-	Ongest. 42 á 44	Grootammers 6)
1929-06-21 7)	82 partijen	45,- á 51,-	38,- á 44,-	Ongest. 41 á 45	Grootammers 7)
1930-06-13 8)	76 partijen	36,- á 39,-	32,- á 35,-	Ongest. 26 á 28	Grootammers 8)
1931-06-13 9)	35 partijen	34,- á 38,-	30,- á 33,-		Grootammers 9)
1932-05-27	146 vrachten	16,- á 19,-	14,- á 17,-	Zware tot --	50 tot 55 ct ½ kg
1933-05-26	88 vrachten	20,- á 24,-	17,- á 20,-	Zware tot --	77 tot 87 ct ½ kg

- 1) 1910 Oudewater – Meerkerk niet gevonden – 110 partijen 5565 stuks gewicht 27.825 kg
- 2) 1911 Oudewater – Meerkerk niet gevonden – 84 partijen 4995 stuks gewicht 25.970 kg
- 3) 1912 Oudewater – Meerkerk niet gevonden – 95 partijen 4880 stuks gewicht 2 4.430 kg
- 4) 1917 Er was in Gorkum ook een kaasmarkt - met 3 partijen 50,- á 60,- / 50 kg
1918 enkele partijen zelfde prijs! / 1919 geen kaasmarkt meer
- 5) 1927 Grootamer – Meerkerk niet gevonden – 106 partijen 3695 stuks gewicht 27.126 kg
- 6) 1928 Grootamer – Meerkerk niet gevonden – 159 partijen 2142 stuks gewicht 14,455 kg
- 7) 1929 Grootamer – Meerkerk niet gevonden – 82 partijen 2931 stuks gewicht 17,587 kg
- 8) 1930 Grootamer – Meerkerk niet gevonden – 82 partijen 2931 stuks gewicht 17,587 kg
- 9) 1931 Grootamer – Meerkerk niet gevonden – 35 partijen 1217 stuks gewicht 8.519 kg

Opmerking, om aan te geven dat het om een kleine markt gaat: 1927-01-07 NGO
Kaasmarkt Bodegraven in 1926 15.978 wagens = 5.546.280 KG

Melkprijs vd Bergh Condens Rotterdam

1920-04-09	9 ct / L						
1920-06-26	10 ct / L						
1921-03-23	11 ct / L ? +1						
1921-10-26	15 ct / L						
1921-10-29	14 ct / L						
1922-04-26	5½ ct / L ? % vet						

Ik kom deze firma ook in 1900 tegen „Van den Bergs Limited” Was een van de grootste margarine industrieën van ons land. Komt op ?? op de markt met *Viletto* „Een margarine met alle eigenschappen van Roomboter.....”

BIJLAGEN

Bijlage-1

Nieuwsblad (voor Gorinchem en omstreken), 1950-08-21; p. 2/4

ook MAP Bleskensgraaf / zelfkazers

„De Producent” te Gouda jubileerde (35 Jr.)

Boeren- en fabriekskaas uit Alblasserwaard, Vijfheerenlanden en Land van Heusden en Altena

Opgericht door 33 kaasboeren

33 Kaasboeren uit de Alblasser- en Krimpenerwaard, die zagen dat zij niet meer de strijd aankonden tegen de particuliere fabrieken, organiseerden zich in 1915 en kwamen tot de stichting van een coöperatie. Het was een hele durf om deze opzet te beginnen, maar in het begin ging het goed en het leek er op dat hun coöperatie groot zou uitgroeien, als niet de eerste wereldoorlog een minder prettige nasleep voor hen had gehad, want hoewel de productie van kaas groot was, de afzet was zeer gering. Toch hield men vol in de overtuiging, dat dit de enige manier was om het hoofd boven water te houden en zij hebben gelijk gekregen. Nu, 35 jaar later, is het bedrijf van een dermate omvang, dat behalve een afdeling Boerenkaas een afdeling Fabriekskaas is ontstaan met daarnaast een veevoeder-coöperatie, een coöperatieve eierveiling en een coöperatieve melkfabriek.

Aanvankelijk was het de bedoeling uitsluitend boerenkaas te verkopen, maar de afnemers wilden ook goedkope kaas en zo werd men gedwongen fabriekskaas te gaan verhandelen. Het was echter noodzakelijk naar een ander en ruimer pand uit te zien met betere aanvoerwegen en zo verhuisde „De Producent” naar de Wachtelstraat.

De veevoedercoöperatie werd in 1920 opgericht, omdat de Alblasserwaard geen veevoederaankoopvereniging kende, terwijl in de omgeving van Gouda juist wel verschillende van die verkoopverenigingen waren opgericht. De afdeling Boerenkaas en de afdeling Fabriekskaas zijn echter voor onze omgeving het meest belangrijk. De zelfkazers uit de gehele Alblasserwaard en Vijfheerenlanden leveren direct hun producten aan „De Producent”, die daarvoor een speciale afhaaldienst in het leven heeft geroepen.

Echter leveren de boeren uit Alblasserwaard, Vijfheerenlanden en Land van Heusden en Altena, die niet zelf kazen, toch, zij het indirect, kaas aan „De Producent”. De coöperatieve melkfabrieken, die tevens kaas bereiden, te Bleskensgraaf, Giessen-Nieuwkerk, Arkel, Nieuwendijk en Genderen, leveren al hun kaas weer aan de coöperatie in Gouda en op die manier komt dus de kaas uit onze omgeving daar terecht.

Er is ook een boekhoudbureau aan het bedrijf verbonden. Hiervan kan elk lid van een aangesloten coöperatieve zuivelfabriek gebruik maken.

Het aantal liters melk, dat thans verwerkt wordt, belooft ongeveer 70.000.000. Een heel groot getal. Hiervan kan ongeveer 30.000.000 liter aan melk worden genoteerd en de rest, dus

40.000.000 liter aan kaas. Deze cijfers geven enigszins een weergave van de enorme omvang die „De Producent” heeft gekregen.

Zaterdag was het tevens, dat naast het 35jarig bestaan van deze coöperatie, het moment dat de heer W. van Wijnen een kwart eeuw aan dit bedrijf is verbonden, waarvan 13 jaar als directeur. Ieder lid en iedere medewerker zal dan zeker even stil blijven staan bij al wat er in die 35 jaren is gebeurd. Die 33 initiatiefnemers hadden het toch goed gezien, dat er muziek in hun onderneming kon zitten.

Boek Geluk: deel Zuid-Holland – Zuivelcoöperatie in Nederland - 1967

[103] Zuid-Holland, Utrecht en zuidelijk Noord-Holland

In de weidegebieden van Zuid-Holland en Utrecht - vnl. tussen Rijn en Lek - was het kaasmaken op de boerderij van oudsher traditie. Overigens werd er in deze melkrijke streken in verband met de nabijheid van grote steden altijd al veel melk voor directe consumptie gevraagd. Hierbij moet echter wel worden bedacht dat de bevolking van deze steden in de tweede helft van de vorige eeuw belangrijk kleiner en het melkgebruik per hoofd der bevolking geringer was dan thans het geval is. In 1880 telde de bevolking van Amsterdam, Rotterdam en Den Haag tezamen nog geen 600.000 zielen. Zodoende was zuivelbereiding op de boerderij in deze streken, ook in de directe omgeving der steden, steeds van belang.

De stad Gouda leent sedert eeuwen haar naam aan de in die omgeving op de boerderijen uit volle melk gemaakte plat-cilindrische Goudse kaas, aanvankelijk ook wel „*Stolkse kaas*” genoemd, waarvan de reputatie ver over onze grenzen reikt. In de omgeving van Leiden en Delft werd kaas uit meer of minder afgeroomde melk gemaakt (Leidse komijnekaas), vandaar dat de botermakerij op de betreffende boerderijen ook van betekenis was; in de echte weidegebieden van Zuid-Holland en Utrecht werd vrijwel uitsluitend kaas en weiboter gemaakt.

Het kaasmaken op de boerderij vergt veel tijd en zware arbeid. In vele gevallen is vooral de boerin bij dit werk betrokken, meestal geassisteerd door dochters of dienstpersoneel. Toch hebben de boeren en vooral de boerinnen in het Zuidhollandse en Utrechtse laagveengebied lange tijd niet zo'n bezwaar [104] tegen de dagelijks terugkerende zware arbeid van het kaasmaken gehad als elders het geval was. Ook nu wordt in deze streken op een aantal boerderijen nog Goudse volvette kaas gemaakt.

In de bereiding van Goudse kaas op de boerderij heeft de boer een middel om zijn melk tot een duurzaam en goed verhandelbaar produkt te maken en hij vindt hiervoor als regel behoorlijke afzet tegen lonende prijs. Dat de bereiding van Goudse kaas op de boerderij niettemin in de loop der jaren sterk is teruggelopen, zal dan ook meer op rekening moeten worden gesteld van gebrek aan goed personeel en van het feit, dat menige jonge boerin niet meer de dagelijks terugkerende arbeid van het kaasmaken verkiest, dan wel dat dit uit economisch oogpunt niet meer aantrekkelijk zou zijn.

Het aantal kaasmakende bedrijven in Noord-Holland, Zuid-Holland en Utrecht werd in 1904 door een commissie uit de H.M.v.L. op 9000 geschat. Hierbij waren 90 à 100 kaasmakende fabriekjes in Noord-Holland inbegrepen. *Dr. L.T.C. Scheij*⁹⁾ komt voor het begin der dertiger jaren in Utrecht en Zuid-Holland op een aantal van ± 5000, terwijl dit aantal in 1965 op 1460 gesteld werd.

Er waren altijd boerderijen waar men - door welke oorzaak dan ook - niet of lang niet altijd tot een goed produkt kon komen en hier zal men dan ook wel het eerst het kaasmaken hebben gestaakt. Zuivelconsulent *A. Bos*¹⁰⁾ rapporteerde hierover in de vergadering van de H.M.v.L. op 23 september 1897 „dat in de van oudsher kaasbereidende gemeenten van Zuid-Holland de kaasbe-

9 Gedenkboek 1914-1954 ter gelegenheid van het 40-jarig bestaan van de Bond van Kaasproducenten-

10 A. van Wijnen- Veertig jaren „De Producent” - 1915-1955, Gouda.

reiding nog menigmaal vrij onnadenkend en met geheel verouderde hulpmiddelen wordt uitgeoefend, waardoor een veelvuldig minder goed en gelijkmatig produkt wordt gemaakt”.

Hij wees ook met respect op de vele zorgzame en attente kaasmaaksters, maar zei dat men nog te weinig op de hoogte was van de kwaliteit der melk, waardoor zelfs goede boerinnen soms een hele zomer kaas maakten van slechte kwaliteit. Genoemde zuivelconsulent hield gedurende de wintermaanden vele lezingen, waarvan wij het onderwerp noteerden: „de keuze tussen zuivelbereiding op eigen boerderij, het oprichten van coöperatieve zuivelfabrieken en melkverkoop”.

Een tiental jaren later besprak *Bos* dit onderwerp op het L.H.C. dat in 1907 te Gorinchem gehouden werd. Hij wees er hierbij op dat in het buitenland beste vette kaas uit andere landen geleverd wordt, welke in fabrieken gemaakt wordt, en hij meende dat men in fabrieken kaas van betere en meer gelijkmatige kwaliteit kan maken dan op vele boerderijen het geval is. Voorts noemde hij verschillende andere voordelen der fabriekmatige kaasmakerij, mits men zich houdt aan te geven voorschriften omtrent de samenstelling der kaas.

In verband hiermede wees hij op de tot stand gekomen kaascontrolestations in Zuid-Holland en Noord-Holland, waarmede men in laatstgenoemde provincie is gekomen tot een minimum vetgehalte van 40 % en in Zuid-Holland tot 42 % in de droge stof (d.s.) der kaas. Met de controle op de [105] samenstelling der kaas moet ook kwaliteitsverbetering gepaard gaan, want deze laat op vele boerderijen te wensen over, terwijl een onderzoek van het *Rijkszuivelstation* te Leiden heeft uitgewezen, dat in Zuid-Holland en Utrecht in een vrij groot aantal gevallen boerenkaas gemaakt wordt met niet veel meer dan 40 % vet in de d.s. De gebruikte kaasmelk is dan kennelijk een weinig afgeroomd en soms gebeurt dit op verzoek van de kaashandelaar, omdat hij dan een steviger produkt ontvangt.

De zuivelconsulent in de provincie Utrecht (*H.B. Hylkema*) gaf over dit onderwerp in 1906 de volgende beschouwing: „Hoewel de kaasprijzen bij vorige jaren vergeleken zeer goed zijn te noemen, wil het mij voorkomen dat door de veehouders meer geld zou zijn te bedingen door de invoering van fabriekmatige bereiding van kaas uit volle melk. Maar daarvoor schijnt de tijd niet gekomen te zijn, want het oprichten van coöperatieve kaasfabrieken is in deze provincie niet mogelijk; niet alleen ontbreekt elke medewerking van de boeren, maar ook de publieke opinie is er zeer tegen gekant, gelijk zij altijd is geweest tegen fabriekmatige zuivelbereiding.

En toch zullen de kaasfabrieken niet uitblijven, maar er zal eerst wel wat anders moeten gebeuren, naar ik vermoed. Particuliere ondernemingen zullen de boeren aan het verkopen van melk gaan gewennen en eerst daarna zal het oprichten van coöperatieve kaasfabrieken mogelijk worden”.

De voorspellingen van deze zuivelconsulent zijn deels wel, deels niet uitgekomen. Tot melkverkoop is men in deze streken wel gekomen, echter niet tot de oprichting van coöperatieve kaasfabrieken, althans niet in een betekend aantal. De kaasmakerij op de boerderij heeft zich tot op de huidige dag – ca. 1966 - gehandhaafd.

A. van Wijnen was jarenlang de verdediger van het kaasmaken op de boerderij en zegt hierover, nadat hij de opkomst van de fabriekmatige zuivelbereiding in het laatst der vorige eeuw besproken heeft, het volgende ¹¹⁾. „Hoe geheel anders lag het in het zelfkazende gebied. Daar werd een produkt gemaakt, dat als topkwaliteitsprodukt in die tijd bekend stond. De boerin lukt het ook

11 *A. van Wijnen*, 'Gedenkboek 1914-1954 ter gelegenheid van het 40 jarig bestaan van de Bond van Kaasproducenten' - Gouda, 1954.

niet altijd om eerste klas te bereiken, maar gemiddeld stond de boerenkaas op een vrij hoog peil, speciaal in vergelijking met andere kaassoorten. Dit kwam tot uiting in de te bedingen prijzen, zodat de zelfkazer financieel moeilijk voordeel zou kunnen boeken bij de overgang naar de fabriek, temeer waar het arbeidsprobleem toen nog geen rol van betekenis speelde”.

Van Wijnen wijst verder op een belangrijk nevenbedrijf van de boerenkaasmakerij. De vrijkomende wei is een uitstekend varkensvoer en de ring van grote steden om het zelfkazend gebied vormde een groot afzetgebied voor zware varkens. Verder vervolgt hij: „Dit is een grote steunpielaar geweest bij de bestaansstrijd in de jaren toen de eindjes zo moeilijk aan elkaar waren te knopen. Na 1900, toen de economische toestanden (bovendien) beter [106] werden, heeft het de boer spaargeld bezorgd”. Hij wijst dan verder op de aanvulling van de consumptiemelk, die de zelfkazer in de wintermaanden levert. „Wanneer deze”, aldus *Van Wijnen*, „in de herfst, als de wintermelkprijzen stijgen, zijn zelfkazen staakt, waarbij dit tevens samenvalt met als regel een te geringe hoeveelheid eigen melk om hiermede door te gaan, dan maakt hij zijn spullen schoon, zet ze op zolder en gaat voor de consumptie leveren. Een geringe moeite en een gering investeringsverlies”.

In de loop der jaren is heel wat gekibbeld over de vraag of kaasbereiding op de boerderij voordeliger is dan in de fabriek. Vooral was dit het geval gedurende en na de eerste wereldoorlog, toen de kaasprijzen van overheidswege werden vastgesteld aan de hand van gegevens, die daarvoor door de praktijk beschikbaar werden gesteld. Vaak ging het hierbij om de vraag of men bij de bereiding van kaas op de boerderij wel alle kosten in rekening bracht welke daarbij van belang zijn en het ging daarbij meestal om een vergelijking van de boerenkaasbereiding in Zuid-Holland en Utrecht met de fabriekmatige kaasbereiding in Friesland.

A. van Wijnen

Uitvoerig werd dit onderwerp behandeld op het L.H.C. in 1923 te Gouda, waar *Van Wijnen* het vraagpunt behandelde: „*Kaasmakerij op de boerderij of in de fabriek?*”. Hij stelde hierbij dat de volvette kaasbereiding op de boerderij nog steeds op haar plaats is en een beter resultaat voor de boer oplevert dan de fabriekmatige bereiding.

Daar dit uit de vergadering betwijfeld werd, waarbij ook andere verschilpunten, de beide bereidingswijzen betreffende, naar voren werden gebracht, legde *Van Wijnen* na afloop van het congres enkele cijfers over, waaruit een voordelig verschil voor de boerenkaasbereiding bleek.

Hij vergeleek hierbij de uitkomst van een 500-tal boerenkaasbedrijven van gemiddelde soort, waar tezamen 3½ miljoen kg kaas was gemaakt, met de netto-opbrengst welke de Friese Zuivelbond bond van alle aangesloten fabrieken van mei 1921 tot mei 1922 berekende en kwam tot een prijs van 11,47 ct. voor de Zuidhollandse en 10,30 ct. per kg melk voor de Friese boer ¹²⁾.

In het algemeen is de volvette boerenkaas zeer gewild en de prijs welke deze opbrengt, ligt dan ook meestal hoger dan die der fabriekskaas. Omtrent de rentabiliteit van het bedrijf der zelfkazers maakt *Schiere* een vergelijking tussen Utrechtse en Friese bedrijven. Hij ontleent de gegevens hiervoor aan een onderzoek van *Ir. B.D. van Schelven*, waarmede beoogd werd verschillende bedrijfsstelsels onderling te vergelijken. Het onderzoek betrof de jaren 1933/34 en 1934/35 en had betrekking op een 35-tal Utrechtse kaasbedrijven en een 470-tal Friese weidebedrijven. Het resultaat hiervan was dat in de genoemde jaren de melkvetproductie per ha en de ontvangsten per kg melkvet in de Utrechtse bedrijven iets hoger waren dan in de Friese, [107] terwijl de productiekosten per kg melkvet in dezelfde verhouding iets lager waren.

Schiere zegt hiervan dat de kaasboer, ondanks de aanmerkelijk geringere winterproductie, ten opzichte van de Friese boer een behoorlijke melkprijs weet te maken. Dit is slechts mogelijk, doordat de zelfkazer in de weidetijd een relatief goede prijs maakt en omdat hij tracht mede door een dichte veebezetting, juist in deze periode, de melkproductie per ha op te voeren. Ook ten aanzien van de melkprijzen, betaald door de melkinrichtingen en de destijds bestaan hebbende zgn. Rotterdamse industriemelknotering, slaat de boerenkaasmakerij geen slecht figuur, hoewel haar positie ten aanzien van de melkinrichtingprijzen in de dertiger jaren, kennelijk door de toen optredende stagnatie bij de export, wel achteruitgaande was. Hierbij moet worden opgemerkt, dat wij in genoemde periode met van overheidswege vrij sterk beïnvloede prijzen te doen hadden. Volgens *Schiere* hadden deze echter eer tot resultaat dat de prijzen bij de verschillende verwerkingsmogelijkheden dichter bij elkaar dan verder uit elkaar kwamen te liggen.

Drs. G.A. Kooy ¹³⁾ tracht de vraag hoe het komt dat de zelfkazerij tot nog toe is blijven voortbestaan van de sociologische kant te benaderen en meent, op grond van een gehouden enquête, dat factoren buiten de economische sfeer hierbij een rol spelen. Een behoudend element bij de boerenbevolking in het betreffende gebied, maar ook een stuk bedrijvsvreugde, acht hij in de zelfkazerij aanwezig. In het zelfkazersgezin bestaat als regel een [108] sterke onderlinge binding der gezinsleden, welke volgens *Kooy* belangrijke persoonlijke en sociale aspecten inhoudt. Niettemin acht hij het ondenkbaar, dat de gemiddelde boer in het zelfkazersgebied voor de markt blijft produceren, wanneer zich een winstgevendere alternatief zou voordoen.

In een en ander mag wel een antwoord worden gezien op de vraag, hoe het komt dat de kaasmakerij op de boerderij zich in dit gedeelte van het land ten dele gehandhaafd heeft, terwijl deze elders overal verdwenen is en plaats gemaakt heeft voor fabriekmatige verwerking der melk.

12 Hierbij dient te worden opgemerkt dat deze cijfers niet zonder meer vergeleken kunnen worden en dat hierbij tevens overwogen moet worden, dat het belang van een coöperatieve zuivelfabriek voor de boeren niet alleen in de melkprijs tot uiting komt.

13 *Drs. G.A. Kooy*, 'De zelfkazerij in Midden-Nederland' - Assen, 1956

Dit laatste was ook het geval in het oostelijk deel van de Alblasserwaard, waar men in 1906 begon met de fabriekmatige zuivelbereiding. Wij hadden hierover een gesprek *met A. van Houweling* te Peursum, die vele jaren voorzitter is geweest van de eerste coöperatieve zuivel-fabriek, welke in deze streek is opgericht, n.l. die te Giessen-Nieuwkerk (thans Giessenburg). Het was hier vnl. het verdwijnen van de hennepeteelt in het laatst der vorige eeuw, die er toe leidde dat men meer melkvee ging houden en daarmee ook overging tot het maken van kaas op de boerderij.

Het was dus een jong bedrijf en de boerderijen waren hierop niet goed ingericht. Ook de afzet der [109] kaas - meestal verkoop aan huis - bevredigde niet. Men ging naar Noord-Holland om er zich van de fabriekmatige verwerking der melk op de hoogte te stellen. Mede naar aanleiding hiervan verscheen een artikel in een plaatselijk blad, waarin vooral gewezen werd op het zware werk, dat de boerinnen met het kaasmaken hadden en de onbevredigende resultaten, die het veelal opleverde.

De verhouding tot de handel deugde niet. Men had hier geen kaasmarkt en de verkoop van de kaas ging vaak gepaard met een haast zedelijke verplichting van de boer om van de betreffende handelaren kaaszout en veevoer te betrekken, waarbij vooral voor de financieel zwakkeren ook nog de kredietverlening een rol speelde.

Een aantal boeren kwam tot de oprichting van een fabriek, die men de rechtsvorm ener naamloze vennootschap gaf. Dit laatste heeft later ernstige bezwaren opgeleverd omdat ook aandelen in niet-boerenhanden kwamen. Begrijpelijk is dit wel, want het ging hier, evenals elders, bij de oprichting van een fabriek door de boeren om de vraag: „Hoe komen we aan het nodige geld?” En wanneer er dan in het dorp personen zijn die, hoewel geen melkveehouder, bereid zijn aan de totstandkoming van een fabriek mede te werken en aandelen te nemen, dan is dit een mogelijkheid om aan het nodige kapitaal te komen. Later gaf dit nogal eens bezwaren, doordat de belangen en inzichten van deze aandeelhouders - of degenen die na hen kwamen - vaak anders gericht waren dan die der melkleveranciers.

Dit heeft ook in Giessen-Nieuwkerk - gepaard gaande met onvoldoende beheer - na een tiental jaren tot ernstige moeilijkheden aanleiding gegeven en heeft een scheuring in de vereniging ten gevolge gehad. Er kwamen toen twee boerenfabrieken, de ene een coöperatieve vereniging, de andere een naamloze vennootschap, welke ook thans nog bestaan. Ook andere boeren-zuivelfabrieken kwamen in de omgeving van **Gorinchem** tot stand; ook deze begonnen als n.v. en werden later coöperaties.

In het Zuidhollandse weidegebied kwamen verschillende mislukkingen van zuivelcoöperaties voor. Wij gebruiken hier het woord „coöperatie” als verzamelnaam, want deze fabriekjes kwamen vrijwel alle als n.v. tot stand, maar werkten toch op coöperatieve wijze. Hierbij deed zich echter praktisch bij alle hetzelfde euvel voor. Men ondervond in de omgeving dezer coöperaties een vrij sterke concurrentie van de zijde der particuliere zuivelindustrie.

Het gevolg daarvan was dat men bij de bepaling van de melkprijs niet uitging van de richtlijn „wat *kunnen* we betalen”, maar „wat *moeten* we betalen” om de concurrentie de baas te blijven. Dit laatste lukte vrijwel nooit en leidde voor pas beginnende en weinig kapitaalcrachtige coöperaties vrijwel steeds tot de ondergang.

In het westelijk gedeelte van Zuid-Holland zijn reeds vroegtijdig fabrieken van gecondenseerde melk tot stand gekomen. De *N.V. Hollandsche Fabriek van Melkproducten „Hollandia”* te Vlaardingen dateert reeds van 1882 en [110] is gevolgd door de *N.V. Van den Bergh* te Rotterdam. Het is ongetwijfeld aan industrieel en handelsinitiatief te danken dat deze fabrieken zijn opgericht en dat zij het begin vormden van de Nederlandse gecondenseerdelmelkindustrie. *Hollandia* stichtte later ook fabrieken in Friesland, Noord-Holland, westelijk Noord-Brabant en Zeeland. *Van den Bergh's Condensed Milk Company of Holland* was een nevenbedrijf van de margarine-industrie, welke in die tijd melk nodig had voor de margarinebereiding en het overschot tot gecondenseerde melk verwerkte. Later werden door deze maatschappij ook fabrieken te Alkmaar en Leeuwarden gevestigd.

Ook kwamen er enkele bedrijven, gebaseerd op onderlinge samenwerking van veehouders, tot stand, maar de een na de ander heeft de vlag moeten strijken en is in handen van fabrikanten overgegaan. Zo waren de aandelen van de melkinrichting „*De Landbouw*” in Den Haag aanvankelijk grotendeels in boerenhanden; later zijn ze meer en meer in andere handen overgegaan. De oudste op dit gebied is de fabriek te Naaldwijk, die in 1897 werd opgericht.

De fabrikanten waren lang niet altijd bereid de melk tegen een door de boeren verlangde prijs af te nemen en het gevolg was dat dezen behoefte hadden aan een eigen verwerkingsmogelijkheid der melk. Een groep boeren, in de omgeving van Rotterdam, in hoofdzaak de Zuidhollandse eilanden, heeft in 1911 in deze stad een coöperatieve fabriek van gecondenseerde melk opgericht. Ook deze fabriek is na enkele jaren in particuliere handen overgegaan; men heeft haar naam „*Vereenigde Zuivelbereiders*” (*V.Z.*) gehandhaafd. De aanleiding tot de oprichting van deze fabriek kwam voort uit ontevredenheid over de te maken melkprijs en men kon niet altijd zijn melk op bevredigende wijze kwijt. Doordat er samenwerking onder de melkkopende fabrikanten was, voelden de boeren de druk daarvan. Men zag de goede resultaten van de coöperatieve fabrieken elders en wilde ontkomen aan de altoos terugkerende strijd bij het vaststellen der melkrijzen.

Wij lezen een en ander in een brochure ter aanmoediging om lid te worden van een melk te leveren aan de op te richten coöperatieve fabriek, van de hand van *J. Postma*, die de eerste directeur van deze coöperatie werd. In deze brochure wordt ook een uiteenzetting gegeven omtrent de financiële opzet van het bedrijf. Deze was ongetwijfeld te optimistisch voor een beginnend bedrijf en zeker voor een fabriek van gecondenseerde melk met alle risico's daaraan verbonden. Men schatte de bouw- en exploitatiekosten te laag en rekende de boeren een voordeel van ½ cent per liter melk voor. De fabriek kwam tot stand, maar de rekening kwam niet uit.

In een historisch overzicht ter gelegenheid van het 40-jarig bestaan dezer fabriek in 1951 zegt *J. Noordam sr.* (†), die sinds 1914 directeur was van dit bedrijf, o.m.: „De oprichters waren merendeels veehouders van de Zuidhollandse eilanden. Spoedig nadat de fabriek in werking was gesteld, traden [111] grote moeilijkheden op. De afzet van gecondenseerde melk vlotte aanvankelijk slecht en de kaas, die men van het overschot der ontvangen melk gedwongen was te maken, was van inferieure kwaliteit. Van het begin af aan was dan ook de onderneming voor de oprichters een teleurstelling ... De teleurstellende gang van zaken was voornamelijk te wijten aan de tegenslagen, die veelal jeugdige ondernemingen plegen te treffen”.

Het bedrijf was opgericht met bankkapitaal. Door de in augustus 1914 uitgebroken oorlog kon het niet meer aan zijn verplichtingen voldoen en werd het bankkrediet opgezegd. Met de bank werd toen een regeling getroffen, waarbij de schuldenlast direct op de coöperatoren kwam te rusten en de coöperatie werd opgeheven. Daarvoor in de plaats kwam een naamloze vennootschap,

waarbij de coöperatoren van voorheen aandeelhouder-melkleverancier werden en de verplichting op zich namen om de liquidatieschuld der coöperatieve vereniging geleidelijk af te betalen door inhouding op hun melkgeld. In 1923 werd het instituut aandeelhouder-melkleverancier door inkoop der betreffende aandelen opgeheven, zodat de fabriek van dat jaar af geheel als particulier bedrijf werkte.

Een overeenkomstige gang van zaken heeft zich voorgedaan met een vereniging van veehouders, die in Amsterdam een melkinrichting stichtte. Aanvankelijk waren de aandelen van deze n.v. in handen van boeren, maar vrij spoedig ging de meerderheid - ook door kapitaaluitbreiding - in andere handen over. De naam der inrichting „*Onderlinge Vereeniging van Veehouders*” (O.V.V.) werd ook hier gehandhaafd.

Waarschijnlijk liggen aan de mislukking der boerenfabrieken in dit gebied in hoofdzaak de volgende oorzaken ten grondslag: Men moest met kleine eenzijdige bedrijfjes beginnen. Het spreekt haast vanzelf dat deze niet opgewassen waren tegen de gevestigde grootbedrijven en de melkhandel. Werden er in de omgeving gedurende enige tijd hogere prijzen voor de melk betaald dan het fabriekje der boeren kon uitkeren, dan wankelde dit op haar grondvesten, want men had nu eenmaal de eigen fabriek opgericht om een betere of tenminste dezelfde prijs te maken als de particuliere industrie en handel betaalde. De samenwerking der boeren was daartegen niet opgewassen en zij gingen hun aandelen verkopen, waardoor de fabriek in andere handen kwam.

De particuliere industrie in de omgeving van deze boerenfabrieken, die vrij was in het vaststellen van haar melkprijs, regelde deze naar de concurrentie welke zij te duchten had. Als zodanig beschouwde zij de beginnende coöperatie, die opgezet was om het omstreden melkwinningsgebied tot het hare te maken. Zou deze coöperatie tot bloei komen, dan zou dit afbreuk doen aan de winstmogelijkheden der bestaande industrie.

Met name de fabrieken van melkprodukten en de melkinrichtingen, [112] die zich in dit gedeelte van het land bevonden, konden als regel een hogere prijs voor de melk betalen dan de boter- en kaasfabrieken, mede doordat het oudere gevestigde bedrijven waren die door de kosten der eerste investering al lang heen waren. Vooral wanneer speciaal-produkten werden gemaakt, zoals kindervoeding e.d., kon zonder twijfel meer voor de melk worden betaald dan dit voor een beginnende coöperatie mogelijk was.

Het is haast vanzelfsprekend dat een jonge coöperatie met de last der investeringskosten en de onvermijdelijke kinderziekten daar niet tegenop kon, vooral niet wanneer de betrokken boeren daarvoor het bezwaar van enige tijd een lagere melkprijs te ontvangen niet over hadden. Men ging dan over tot het betalen van een melkprijs die volgens de uitkomsten van het bedrijf niet gerechtvaardigd was en het einde was duidelijk. De boeren waren dan weer op de particuliere afnemer aangewezen, maar zodoende bleef toch een onbevredigende toestand bestaan, omdat zij niet de overtuiging hadden genoeg voor hun melk te ontvangen, terwijl zij vaak gebonden waren aan onvoordelige voorwaarden van melklevering.

Al ging men dan - vooral na de ondervonden teleurstellingen - niet meer over tot het stichten van boerenfabrieken, men trachtte toch steun bij elkaar te vinden door de oprichting van *bonden van melkveehouders*, waarin de gezamenlijke belangen zo goed mogelijk werden behartigd. In Noord-Holland, Zuid-Holland en Utrecht werden deze bonden in of omstreeks 1909 opgericht. Dit waren verenigingen van boeren, die hun melk zoet verkochten aan fabrikanten, melkinrichtingen en grossiers in melk.

Wij hebben omtrent een en ander nog eens gebladerd in oude jaargangen van „*De Melkveehouder*”, een toen wekelijks verschijnend orgaan van de genoemde bonden van melkveehouders.

De overzichtschrjver uit die dagen (omstreeks 1920) is een nogal fel bewogen man en hij zal hier en daar wel eens wat overdreven hebben, maar uit zijn wekelijkse kroniek blijkt toch wel, welk een strijd er door deze boeren gevoerd moest worden om tot een bevredigende melkprijs te komen. En was deze dan bevredigend? Men houdt de zuivelwaarde van de melk en vooral de prijzen der gecondenseerde melk goed in het oog, maar wat heeft men daaraan, als er een overschot aan melk is?

In de nazomer, het najaar en de eerste wintermaanden wordt wel een prijs gemaakt die niet zelden hoger is dan de zuivelwaarde, maar nauwelijks is het februari of de strijd brandt los en steeds ten nadele van de boeren. De fabrikanten die gedurende de maanden der lage melkproduktie een hoge prijs hebben betaald, halen deze dubbel en dwars terug in de maanden, waarin de boer geen raad weet met zijn melk. Een en ander wordt dan vaak nog verergerd, wanneer boerenkaasmakers in het voorjaar wat lang hun melk zoet blijven leveren, waardoor de druk op de [113] melkmarkt nog verzaard wordt. De melk moest dan zgn. „afgeprijsd” worden om deze boeren weer aan het kaasmaken te krijgen.

Ook andere moeilijkheden komen voor, zoals niet-nakoming van gemaakte afspraken, wanbetaling, vereffening van veevoederrekeningen uit de wintermaanden met melkgeld in het voorjaar en „*De Melkveehouder*” vraagt zich af of sommige melkhandelaren ook „boerenleenbankje” spelen.

De bonden van melkveehouders hebben met veel inspanning getracht tot betere voorwaarden voor de boeren te komen bij de verkoop van hun melk. Er werden model-contracten opgesteld, waarin de voorwaarden van levering werden vermeld, maar over de prijs kon men het in de meeste gevallen niet eens worden. De melkveehouders stroomden dan bijeen in massa-vergaderingen, waar flink de grote trom werd geroerd, maar het resultaat was vaak teleurstellend, omdat de veehouders geen hand hadden om een vuist te maken. Zij misten het apparaat om de melk zelf te verwerken, zodat zij tenslotte toch altijd genoodzaakt waren deze te verkopen, omdat men de melk nu eenmaal kwijt moest.

De fabrikanten waren verweg de sterkste partij, omdat zij veel geringer in aantal waren dan de boeren en over het verwerkingsapparaat beschikten. Bovendien was er geruime tijd een zgn. „inkooptrust” voor de melk, waarin prijsafspraken en regelingen voor de inkoop van de melk werden gemaakt. Het nieuwe melkjaar vangt in het voorjaar aan, waardoor de boeren door de grote melkstroom in een zwakke onderhandelingspositie verkeerden. Dreigementen van staking der melklevering - die in sommige boerenvergaderingen nogal eens gehoord werden - waren volkomen holle frasen. Geen boer kon zich in die tijd van het jaar veroorloven zijn melk thuis te houden, nog afgezien van het feit dat er onder de meer dan 10.000 boeren, waarover het hier ging, altijd genoeg waren, die al bij voorbaat - al of niet met premies van sommige kopers - door de knieën gingen. Slechts in enkele gevallen is men - tijdelijk - tot het zelf venten der melk in grote steden overgegaan.

Al met al was het in deze gebieden voor de boeren, die niet in staat waren hun melk zelf te verwerken, een moeilijke toestand. Tot coöperatie - dus zelfverwerking - kon men niet komen. Gezien de plaatsgevonden mislukkingen, behoefde men met deze boeren over dit middel - hoe goed

het ook werkte in andere delen des lands - niet meer te praten. Hier komt bij dat de boeren in de omgeving der grote steden in het algemeen minder tot samenwerking met collega's geneigd waren dan elders.

Men moet hierbij bedenken dat de mentaliteit van deze boeren een andere is dan die in verder afgelegen streken. Zij hebben van geslacht op geslacht zaken gedaan met kooplui uit de stad, die er niet zelden op uit waren de boer zijn produkten afhandig te maken tegen een voordelig prijsje. Hiertegen heeft de boer zich teweer gesteld en dit heeft van hem ook een [114] slim koopmanne-tje gemaakt. Het is de vraag of hij daardoor altijd de hoogste prijs heeft gekregen, maar hij meende dat toch wel en dit heeft zijn individualisme versterkt. Hierdoor was hij minder ingesteld op samenwerking met zijn collega's, vooral wanneer hieraan financiële consequenties verbonden waren. Samenwerking in de bonden van melkveehouders, maar dan ook nog lang niet algemeen, was de verst strekkende vorm van organisatie, waartoe men in die tijd bereid was. Maar, zoals boven reeds opgemerkt, men bereikte daarmee niet veel.

De bonden van melkveehouders bereikten met betere verkoop- en betalingsvoorwaarden het meest met de melkinrichtingen, die er belang bij hadden gedurende het gehele jaar een zo regelmatig mogelijke aanvoer van melk van dezelfde boeren te hebben. Hiermede werden de zgn. „taxe” contracten afgesloten, waarop in de wintermaanden een zo hoog mogelijk percentage melk van dat der zomermaanden moest worden geleverd. Hoe hoger het winterkwantum, des te hoger uiteraard de prijs.

Zoals wij reeds opmerkten, was de strijd het hevigst in het voorjaar. Er was dan een grote hoeveelheid zgn. „overmelk”, die altijd moeilijk te plaatsen was. Vooral met het oog hierop is men in 1929 begonnen met de oprichting van *melkveilingen*. Men volgde hierbij het voorbeeld van de groente- en fruitveilingen, die bij de afzet van tuinbouwprodukten in het westen des lands zo heilzaam werkten.

De melkveilingen gingen in het algemeen niet uit van de bonden van melkveehouders. Deze namen aanvankelijk een afwachtende houding aan, maar werkten er wel aan mee. In verschillende steden kwamen deze veilingen tot stand, maar het bleek al spoedig dat zij ook niet tot het gewenste doel leidden. Het liep wel zolang er schaarste aan melk was, maar zodra het voorjaar in het land was, bleven er partijen onverkocht en deze moest men dan maar weer op andere wijze geplaatst zien te krijgen.

Deze overschotten werden dan bij omliggende bedrijven - coöperatieve zowel als particuliere - geplaatst, maar ook dit middel werkte niet mee om tot de hoogste melkprijs te komen, omdat ook deze bedrijven in die tijd van het jaar zelf over voldoende en soms meer dan voldoende melk beschikten, zodat een drukkende invloed op de te maken prijs niet kon uitblijven.

Door de groei der grote steden en de toename van het melkgebruik per hoofd van de bevolking, benevens het tot stand komen van meer verwerkingsmogelijkheden in de particuliere industrie, werd het melkoverschot in het voorjaar en de voorzomer wel wat kleiner, maar ook de melkproduktie nam toe. Dit bleef dus een knelpunt, waar tegenover dan weer stond dat aan de toenemende behoefte gedurende de wintermaanden niet voldaan kon worden, omdat er hoe langer hoe meer bezwaar kwam tegen het aankopen van zgn. „afmelkers”; koeien uit andere streken, vooral uit Friesland, waar men door het toegepaste t.b.c.-bestrijdingssysteem veel koeien, die niet vrij [115] van t.b.c. waren, zonder merk naar de Hollandse consumptiemelkgebieden verkocht.

Hierdoor moest melk van elders - vooral uit Noord-Brabant, Gelderland en Overijssel - aangevoerd worden, hetgeen dan weer prijsdrukkend werkte. Zowel het een als het ander was voor de melkveehouders, die in het westen van het land hun melk zoet afleverden, een onbevredigende toestand. Op welke wijze hierin toch verbetering gekomen is, valt feitelijk buiten het bestek van dit geschrift, omdat het veel later plaatsvond. Maar wij willen dit toch in het derde hoofdstuk in het kort behandelen omdat anders een verkeerde indruk verkregen zou worden omtrent de feitelijke toestand in dit gebied.

